(D) **Montage- und Bedienungsanleitung**
Induktions-Glaskeramik-Wok CIW 1

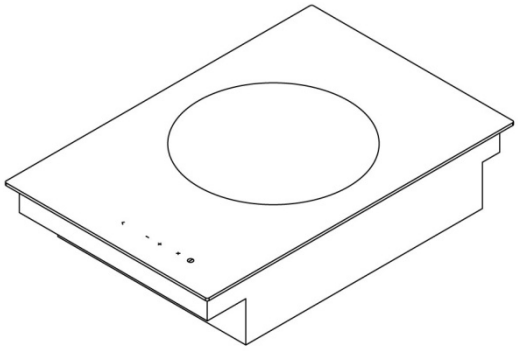
(GB) **Installation and operating manual**
Induction glass ceramic wok CIW 1

(F) **Instructions de montage et de service**
Wok à induction en vitrocéramique CIW 1

(NL) **Montage- en bedieningshandleiding**
Glas keramische wok voor inductie CIW 1

(I) **Istruzioni per uso e montaggio**
Piano cottura ad induzione-vetroceramica Wok CIW 1

(E) **Instrucciones de montaje y de uso**
Wok vitrocerámico de inducción CIW 1



D..... 2
GB..... 24
F..... 46
NL..... 68
I..... 90
E..... 112

Liebe BORA-Kundin, lieber BORA-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.

Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Montage- und Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit dem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise (Seite 3 und folgende).

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Montage- und Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen!

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

■ Markiert eine Aufzählung.

Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Die vorliegende Montage- und Bedienungsanleitung gilt für folgendes Modell:

Induktions-Glaskeramik-Wok
CIW 1

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier, unser Beitrag an den Umweltschutz.

Inhalt

Sicherheitshinweise 3
Bestimmungsgemäße Verwendung 3
Bei Kindern im Haushalt 3
Zum Gebrauch 4
Wichtige Hinweise für Träger von Herzschrittmachern, Hörgeräten und metallischen Implantaten 4
So vermeiden Sie Schäden am Gerät 4
Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr! 5

Montage 6
Vor dem Einbau 6
Wichtige Hinweise 6
Belüftung 6
Arbeitsplattenausschnitt 6
Geräte vorbereiten 7
Flächenbündiger Einbau 8
Aufsatzmontage 9
Einbauhinweise 10
Einlegen der Einbaugeräte 11
Befestigen der Einbaugeräte 11

Elektroanschluss 12
Achtung 12

Ihr Gerät 12
Gerätebeschreibung 12
Sensorelektronik 13
Funktion von Induktions-Kochfeldern 13
Restwärmeanzeige 13

Benutzereinstellungen 14
Kindersicherung 14

Bedienung 15
Kochzone 15
Topferkennung 15
Powerstufe 16
Timer (Abschaltautomatik) 17
Timer als Kurzzeitwecker 18
Pausenfunktion 18
Ankochautomatik 19
Kochgeschirr 20

Sicherheitsfunktionen 20
Automatische Sicherheitsabschaltung 20
Kochzonen Übertemperaturschutz 20
Tasten-Dauerbetätigung 20

Pflege und Wartung 21
Reinigung 21
Reinigung der Glaskeramikfläche 21

Störungen selbst beheben 22
Was tun, wenn 22

Entsorgung 23

Kundenservice 23

Sicherheitshinweise

D

Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Montage- und Bedienungsanleitung.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Reparaturen, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch geschulte, für dieses Gerät ausgebildete Fachkräfte ausgeführt werden. Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am Gerät vorgenommen werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise unter «Kundenservice». Wenden Sie sich bei Bedarf an den Kundenservice.
- Das Gerät darf nicht zum Beheizen des Raumes verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in Fahrzeugen geeignet bzw. zugelassen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Als Benutzer sind Sie für die Wartung und ordnungsgemäße Anwendung des Gerätes in Ihrem Haushalt verantwortlich.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht.
- Die Oberflächen von Kochgeräten werden heiß. Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden.
- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Sicherheitshinweise

D

Zum Gebrauch

- Während der ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabriksneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.
- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird oder durch extreme mechanische Einwirkungen Risse an der Oberfläche auftreten, muss das Gerät sofort ausser Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz (Sicherungen herausschrauben bzw. Sicherungsautomat ausschalten).
- Wenn elektronische Bauelemente versagen, können Sie das Gerät unter Umständen nicht ausschalten. Schrauben Sie die Sicherungen heraus bzw. schalten Sie den Sicherungsautomat ab.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochzonen bzw. das Kochgeschirr nicht berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem bestimmt.
- Nach dem Gebrauch die Kochzone durch die Steuereinrichtung ausschalten und sich nicht allein auf die Topferkennung verlassen.

Wichtige Hinweise für Träger von Herzschrittmachern, Hörgeräten und metallischen Implantaten

- Induktions-Kochfelder erzeugen im Bereich der Kochzonen ein hochfrequentes elektromagnetisches Feld. Bei unmittelbarer Annäherung an die Kochzonen können dadurch unter ungünstigen Umständen Herzschrittmacher, Hörgeräte oder auch metallische Implantate negativ beeinflusst oder in ihrer Funktion gestört werden.
- Versuche haben ergeben, dass für Träger von Herzschrittmachern, unter normalen Bedingungen keine Risiken bestehen. Wenn Sie als Träger eines Herzschrittmachers (oder eines Hörgerätes oder eines anderen Implantates) volle Gewissheit darüber haben möchten, dass der Umgang mit dem Gerät für Sie problemlos ist, sollten Sie sich von der dafür zuständigen, kompetenten ärztlichen Fachstelle eingehend informieren lassen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

Die Oberfläche ist gegenüber Hitze (bis 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich und in gewissen Grenzen schlag- und kratzfest. Beachten Sie bitte trotzdem die nachfolgenden Hinweise, um Schäden zu vermeiden.

- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen. Auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!
- Nicht auf das Gerät steigen.

- Eine schlagartige Belastung z.B. beim Aufprall eines Salzstreuers, kann die Oberfläche beschädigen. Solche Gegenstände sollen nicht über dem Gerät aufbewahrt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine längere Dauer mit leerem Kochgeschirr.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs, sowie die Fläche der Kochzonen sauber und trocken sind.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Die Böden können dabei beschädigt werden und zerkratzen beim Hantieren die Glaskeramik.
- Gemüse und Früchte nicht auf der Oberfläche bearbeiten (schälen, schneiden etc.). Feine Schmutzpartikel oder harte Gegenstände können die Oberfläche des Gerätes beschädigen.
- Das Gerät nicht als Ablage verwenden. Insbesondere keine brennbaren Materialien, Karton- und Kunststoffverpackungen darauf legen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heiße Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf die heißen Kochzonen gelangen, diese sofort mit dem beiliegenden Reinigungsschaber (im noch heißen Zustand) entfernen.
- Ein Überkochen von Speisen vermeiden.
- Beim Reinigen ist darauf zu achten, dass kein Wasser ins Geräteinnere gelangen kann. Verwenden Sie nur ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder einem Dampfreinigungsgerät ab. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen!

Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr!

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Gegenstände aus Metall oder mit metallhaltigen Bestandteilen, z.B. Besteck, Aluminiumfolie, Geschenkpapier von der Oberfläche fern.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiß und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Tritt während des Betriebes Rauch oder ein Brand auf, schalten Sie die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus.
- Beim Frittieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht! Versuchen Sie niemals, brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Einen Brand mit nassen Tüchern ersticken, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern. Verbrennungsgefahr!

Montage

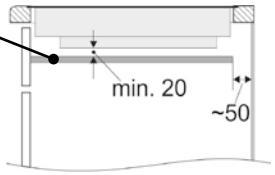
D

Vor dem Einbau

- Das Einbau-Kochfeld ist zum Einsetzen in den Ausschnitt einer Arbeitsplatte vorgesehen.
- Das Gerät darf nur gemäß den nachfolgend angeführten Installationsvorgaben eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem zugelassenen Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Bei Einbaumöbeln muss der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber verarbeitet sein, sonst kann er sich, insbesondere an den Schmalseiten, verformen oder lösen.
- Die rohen Kanten des Ausschnittes sind mit wasserdichtem Material z.B. Silikon zu versiegeln.
- Die Verwendung von Holz-Wandabschlussleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten, hinter dem Einbaukochfeld, ist zulässig, sofern die Mindestabstände eingehalten werden.
- Die Verwendung von Kunststoff-Wandabschlussleisten ist nicht zulässig.
- Farbliche Oberflächenveränderungen sind auf Lichteinwirkung zurückzuführen.
- Bezüglich der Eignung der Arbeitsplatte müssen die Hinweise der Arbeitsplatten-Hersteller eingehalten werden.

Wichtige Hinweise

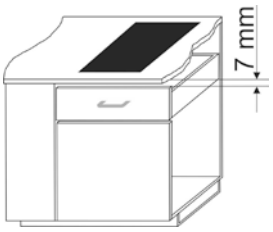
- Es muss ein Zwischenboden im Abstand von mindestens 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, falls das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubladen, usw.) liegt, sodass eine zufällige Berührung der Kochfeldunterseite nicht möglich ist.

  Im rückwärtigen Bereich ist zur besseren Belüftung des Kochfeldes eine Öffnung von 50 mm über die gesamte Unterschrankbreite vorzusehen.
  Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeug entfernbar sein.
- Falls sich unterhalb des Gerätes eine Schublade befindet, stellen Sie sicher, dass sich keine temperaturempfindlichen bzw. leicht entzündlichen Gegenstände, wie z.B. Spraydosen oder Schuhcreme, darin befinden.
  Verwenden Sie nur einen wärmebeständigen Besteckkasten.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem unbelüfteten Backofen ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, sollte das Induktionskochfeld nicht betrieben werden.

Belüftung

- Damit eine Ventilationsöffnung unterhalb der Arbeitsplatte über die gesamte Breite des Gerätes entsteht, ist die vordere Traversleiste des Einbaumöbels zu entfernen.

- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes sind möglicherweise vorhandene Traversleisten am Einbaumöbel zu entfernen.

Arbeitsplattenausschnitt

Den Ausschnitt in der Arbeitsplatte möglichst genau mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vornehmen. Anschließend die Schnittflächen versiegeln, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

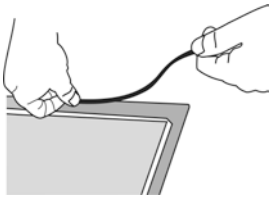
- Den Kochfeldausschnitt entsprechend den Abbildungen anfertigen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld muss eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glaskeramikfläche führen.
- Beim flächenbündigen Einbau von Kochfeldern in Kunststoff- oder Holzarbeitsplatten empfehlen wir diese mit etwas Überstand zu montieren. Das schützt die Arbeitsplattenoberfläche vor unbeabsichtigtem Abstellen heißer Töpfe und Pfannen.
- Beim flächenbündigen Einbau von Kochfeldern in Steinarbeitsplatten sind diese exakt bündig einzubauen.

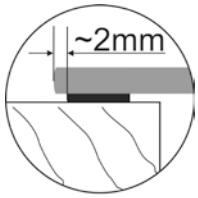
Montage

D

Geräte vorbereiten

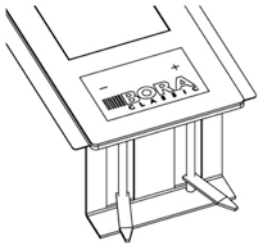
- Vor dem Einbau muss die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos aufgeklebt werden.

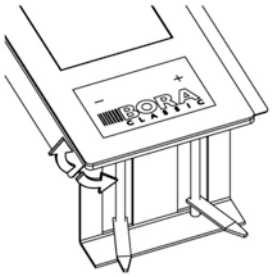


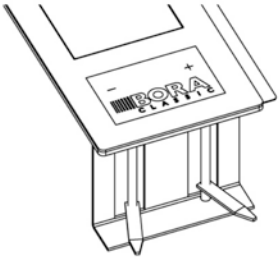


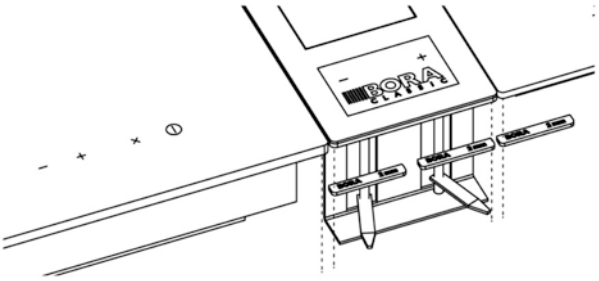
- Die Kochfelddichtung verhindert das Eindringen von Flüssiggkeiten zwischen dem Kochfeldrand und der Arbeitsplatte in das darunter befindliche Kochfeld.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit keramischem oder ähnlichem Belag (Fliesen etc.) eventuell anstatt der Kochfelddichtung ein plastisches Dichtmaterial (Kitt) verwenden.

Da die Glaskeramik des Induktions-Woks 6 mm dick ist, muss die Montageschiene des angrenzenden Kochfeldabzug-Rahmens entfernt werden.
Achten Sie bei diesem Arbeitsschritt darauf, dass die Glas- und Edelstahl-Oberflächen nicht verletzt werden.

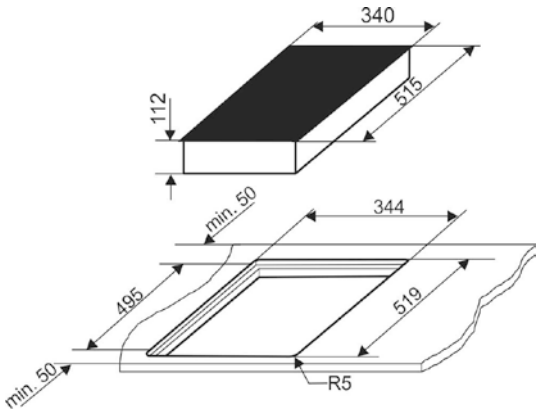


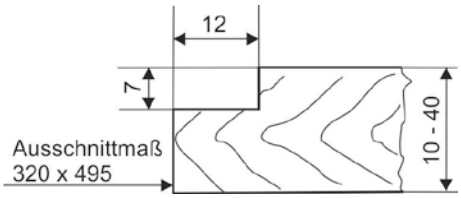






Flächenbündiger Einbau



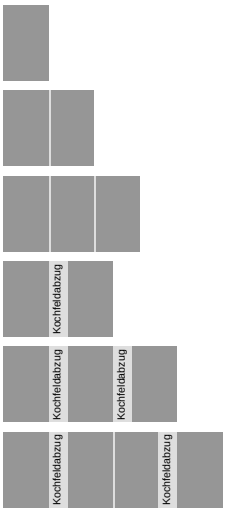


Bei Installation des Induktions-Glaskeramik-Woks CIW 1 müssen Sie das Falzmaß bei flächenbündigem Einbau auf 7 mm erhöhen!

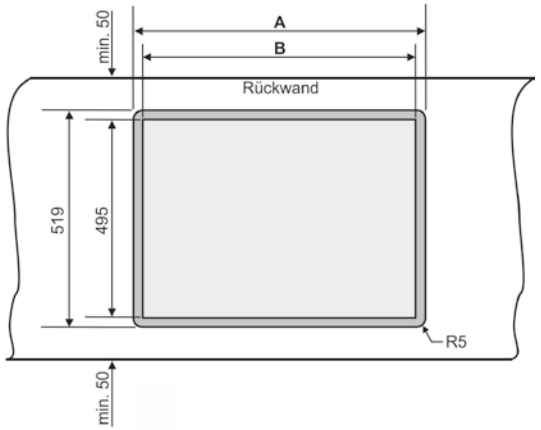
Abstand von der Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 50 mm.

- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank empfiehlt es sich aus arbeitstechnischen Gründen einen Abstand von mindestens 250 mm einzuhalten.
  Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmefestem Material verkleidet sein.

Ausschnittmaße beim Einbau von Kochfeldern bzw Kochfeldern und des BORA-Kochfeldabzuges nebeneinander:



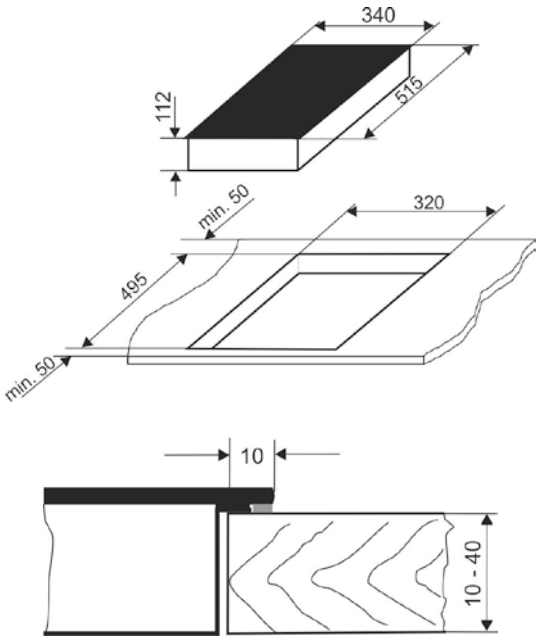
Kochfelder	BORA Kochfeldabzug	Arbeitsplatten-ausschnitt	
		A	**B**
1		**344**	**320**
2		**685**	**661**
3		**1026**	**1002**
2	1	**776**	**752**
3	2	**1208**	**1184**
4	2	**1549**	**1525**



Zwischen allen Einbaugeräten ist je 1 mm Abstand vorgesehen.

Beachten Sie bitte die Einbauhinweise auf Seite 10!

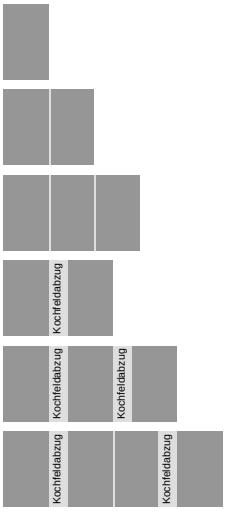
Aufsatzmontage



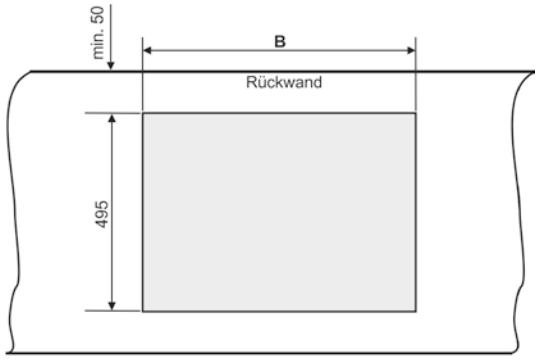
Abstand von der Ausschnittkante zu Rück- und Seitenwand mindestens 50 mm.

- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank empfiehlt es sich aus arbeitstechnischen Gründen einen Abstand von mindestens 250 mm einzuhalten.
  Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmefestem Material verkleidet sein.

Ausschnittmaße beim Einbau von Kochfeldern bzw Kochfeldern und des BORA-Kochfeldabzuges nebeneinander:



Kochfelder	BORA-Kochfeldabzug	**Arbeitsplatten-Ausschnitt**
		B
1		**320**
2		**661**
3		**1002**
2	1	**752**
3	2	**1184**
4	2	**1525**



Zwischen allen Einbaugeräten ist je 1 mm Abstand vorgesehen.

Beachten Sie bitte die Einbauhinweise auf Seite 10!

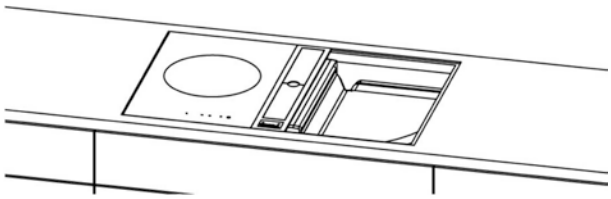
Montage

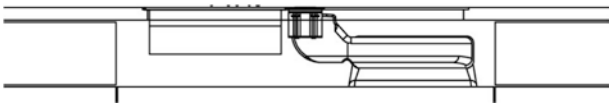
D

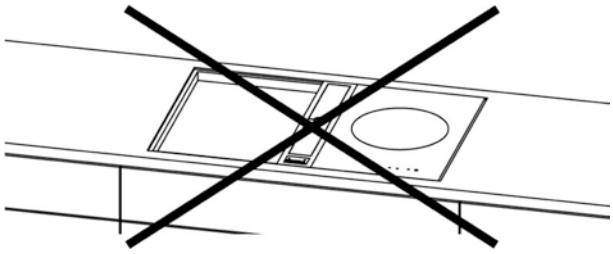
Einbauhinweise

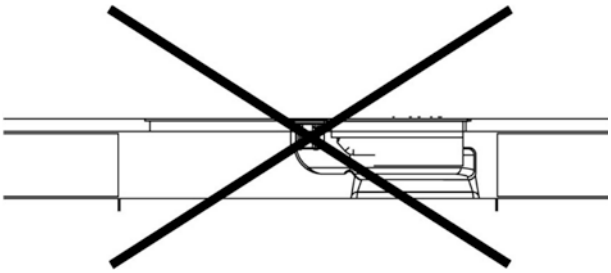
Da die Abluftkanal-Führung bei BORA Classic immer rechts des jeweiligen Kochfeldabzuges angeordnet ist, muss der Induktions-Glaskeramik-Wok links installiert werden.
Oberhalb der Abluftkanal-Führung kann aufgrund der Gerätehöhe kein Induktions-Glaskeramik-Wok verbaut werden.

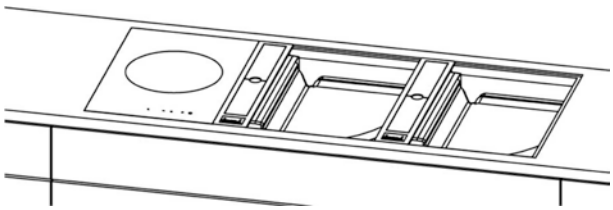
Installationsbeispiele:

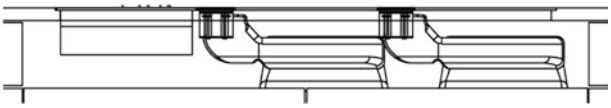


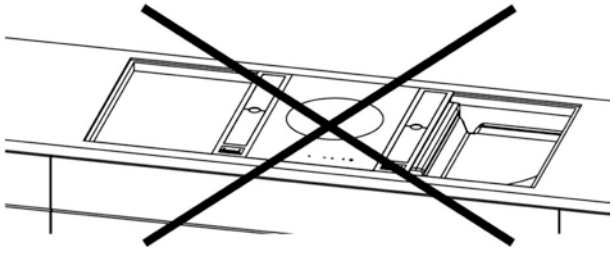


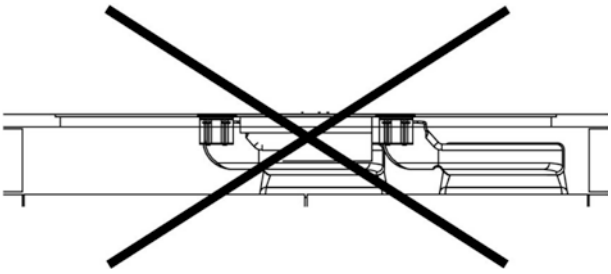










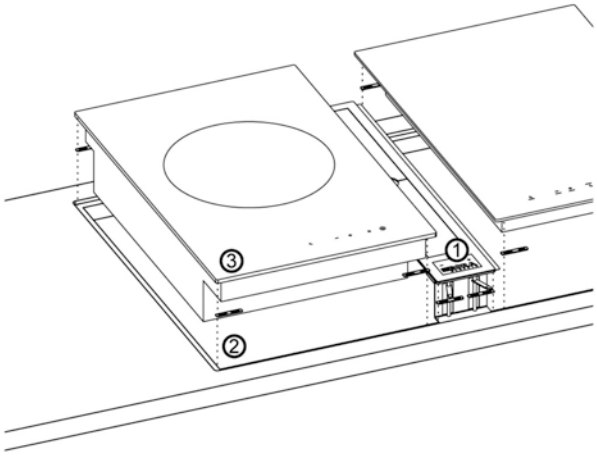


Montage

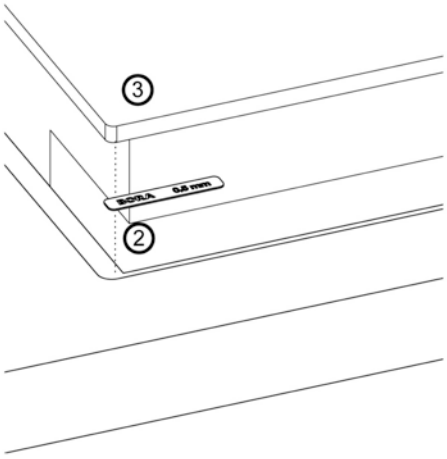
D

Einlegen der Einbaugeräte

► Vor dem Einlegen der Kochfelder bitte zuerst den Abdeckrahmen des Kochfeldabzuges (1) in den Arbeitsplattenausschnitt einlegen.



► Um die stärkere Glasdicke des Induktions-Glaskeramik-Woks bzw. Toleranzen auszugleichen, verwenden sie bitte die beiliegenden Höhenausgleichs-Platten (2).

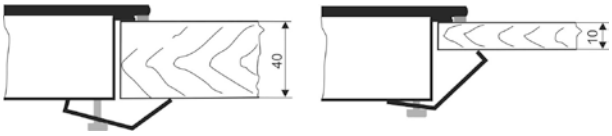


► Anschließend können Sie das Gerät einlegen (3).

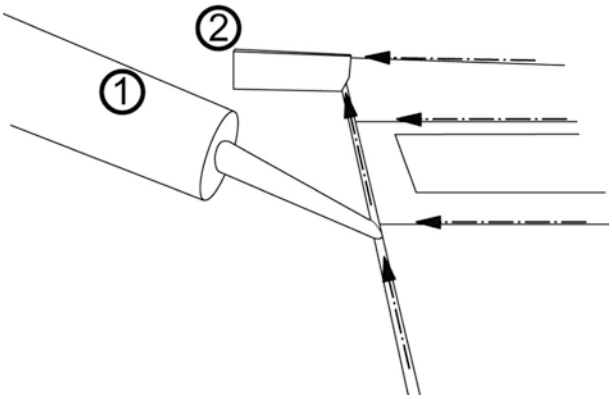
Prüfen Sie bitte, dass alle Einbaugeräte ein einheitliches Höhenniveau aufweisen. Gegebenenfalls müssen Sie mit den Höhenausgleichs-Platten nachbessern.

Befestigen der Einbaugeräte

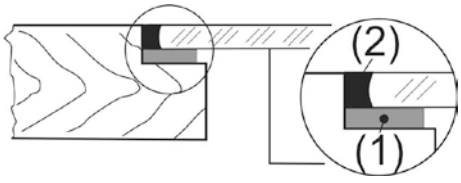
► Befestigen Sie anschließend die Geräte mit den Montagelaschen.

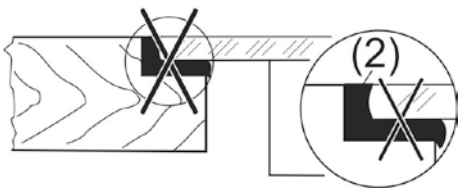


► Fugen Sie aus hygienischen Gründen die Einbaugeräte bitte umseitig mit temperaturbeständigem Silikon/Dichtstoff ab. Beachten Sie hierbei, dass auch zwischen den Geräten abgefugt werden muss (1). Um ein sauberes Fugenbild zu erhalten, müssen Sie den überschüssigen Dichtstoff abziehen (2).



Dichtband (1) verwenden! Der Silikonkleber (2) darf sich an keiner Stelle unter die Auflagefläche drücken. Ein späteres Herausnehmen des Kochfeldes ist sonst nicht mehr möglich. Bei Nichtbeachtung keine Gewährleistung.





Elektroanschluss

Beim Anschluss des Gerätes muss eine Einrichtung vorgesehen werden, die es ermöglicht, sie mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.

- Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen, Sicherungsautomaten und Schütze.

- Die zu verwendende Netzanschlussleitung (bereits vormontiert) muss mindestens vom Typ H05VV-F bzw H05VVH2-F sein.
- Querschnitt: 3G1,5 mm²

- Falls das Gerät über Stecker angeschlossen wird, muss dieser nach der Montage des Gerätes noch zugänglich sein.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt wurde, muss diese durch eine besondere ersetzt werden. Dies darf nur durch einen autorisierten Kundenservice erfolgen.

CE Diese Geräte entsprechen den folgenden EG-Richtlinien:

-2004/108/EG EMV-Richtlinie
-2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
-2009/125/EG Ökodesignrichtlinie
-2011/65/EG RoHS-Richtlinie

Achtung

Sicherung oder Hauptschalter erst nach Einbau der Geräte einschalten. Die Geräte müssen nach dieser Montage- und Bedienungsanleitung in die Möbel eingebaut werden.

Wir bitten dringend zu beachten, dass wir keine Haftung für mittelbare und unmittelbare Schäden übernehmen, die durch falschen Anschluss oder unsachgemäßen Einbau verursacht werden. Bei Reparaturen sind in jedem Fall die Geräte stromlos zu machen. Öffnen Sie die Geräte nie, im Bedarfsfall benachrichtigen Sie den Kundenservice.

Ein Eingriff in das Gerät ist nicht erlaubt. Bei Zuwiderhandlung erlischt die Garantie des Gerätes.

Ihr Gerät

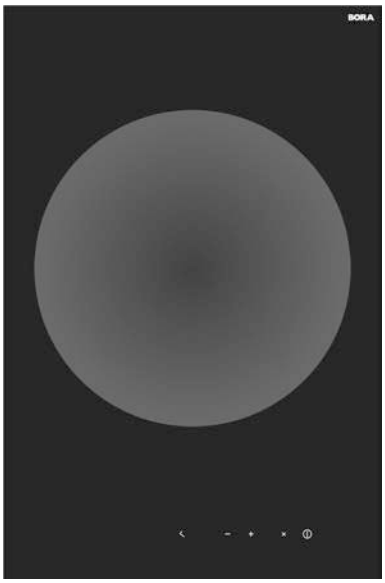
D

Gerätebeschreibung

- Powerstufe
- Elektronische Leistungsregelung (9 Stufen)
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Topferkennung
- Ankochautomatik
- Restwärmeanzeige
- Kindersicherung
- Pausenfunktion
- Timer

CIW 1

Leistungs-Stufe 9
2400 Watt
Powerstufe P
3000 Watt



Sensorelektronik

1 ⏻ Ein/Aus-Taste
2 × Pause-Taste
3 + Taste
4 − Taste
5 Anzeige
6 Timer-Taste
7 Kontrollleuchte für aktivierten Timer

Anzeigen

1 - 9...Leistungsstufen
A.....Ankochautomatik
H.....Restwärmeanzeige
L.....Kindersicherung EIN
P.....Powerstufe
II.....Pause
U.....kein Topf oder ein nicht geeigneter Topf auf Kochzone aufgesetzt
r.....Tasten-Dauerbetätigung

Funktion von Induktions-Kochfeldern

Induktions-Kochfelder sind sehr reaktionsschnell, fein regulierbar, leistungsstark, wirtschaftlich und sicher.
In ihrer Wirkungsweise unterscheiden sie sich wesentlich von konventionellen Kochfeldern oder Kochplatten. Die unter der Glaskeramikplatte liegende Induktionsspule erzeugt ein schnell wechselndes Magnetfeld, welches direkt den magnetisierbaren Boden des Kochgeschirrs erhitzt.

Voraussetzung für das Arbeiten mit einem Induktions-Kochfeld ist die Benutzung von Kochgeschirr mit magnetisierbarem Boden.

Die Glaskeramikplatte bleibt dabei relativ kühl, da sie nur durch das heiße Kochgeschirr aufgewärmt wird.
Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt, wird die Leistungszufuhr sofort unterbrochen.

Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine größere Verbrennung besteht, steht nach dem Abschalten in der zugeordneten Anzeige ein H.

Kindersicherung einschalten

1.

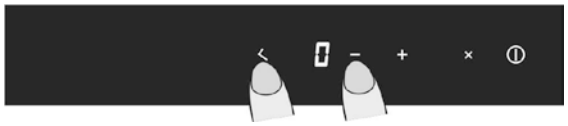
2

gleichzeitig

Kindersicherung ausschalten

1

2.



gleichzeitig

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern. Solange die Kindersicherung aktiviert ist, lässt sich die Kochzone nicht in Betrieb nehmen.

Kindersicherung einschalten

Die Kochzone darf nicht in Betrieb sein.

► Kochfeld mit der ⏻ Taste einschalten.
► Die ‹ Taste und die − Taste gleichzeitig betätigen.
  – In der Anzeige der Kochfeldsteuerung erscheint L als Bestätigung für die aktivierte Kindersicherung.
  – Falls die Kochzone noch heiß ist, erscheint L und H abwechselnd in der Anzeige.

Kindersicherung ausschalten

► Kochfeld mit der ⏻ Taste einschalten.
► Die ‹ Taste und die − Taste gleichzeitig betätigen.
  – In der Anzeige der Kochfeldsteuerung erscheint 0.

Die Steuerung kann wieder wie gewohnt bedient werden.

Kochzone

Bei aktivierter Sensorelektronik kann die Kochzonenleistung reguliert werden.

Einschalten

► Durch Betätigen der + oder der − Taste wird die Kochzone eingeschalten. Bei Betätigen der + Taste wird die Leistungsstufe 5 eingeschaltet und bei Betätigen der − Taste die Stufe 9. Durch erneutes Betätigen der + oder der − Taste wird die Leistungsstufe verändert.
1 = geringste Leistung
9 = maximale Leistung (2400 Watt)
P = Powerstufe (3000 Watt)

Durch Betätigen der + Taste kann bis zur Leistungsstufe P geschalten werden. Ein Weiterschalten auf Stufe 0 ist nicht möglich. Durch Betätigen der − Taste kann bis zur Leistungsstufe 0 geschalten werden. Ein Weiterschalten auf Stufe 9 ist möglich.

Leistungsstufen

Die hohe Leistung von Induktions-Kochfeldern bewirkt ein sehr schnelles Erhitzen des Kochgeschirrs. Um ein Anbrennen der Speisen zu vermeiden, ist bei der Wahl der Leistungsstufe gegenüber konventionellen Kochsystemen eine gewisse Umstellung nötig.

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Je nach Menge empfiehlt es sich, die Leistungsstufe zu verringern oder zu erhöhen.

So stellen Sie ein:

Schmelzen von Butter und Schokolade, Warmhalten von Speisen	1-2
Speisen erwärmen	3-6
Anbraten von Speisen	7-9
Schnelles Anbraten von Speisen, Anbraten größerer Mengen	P

Kochzone ausschalten

► Nach dem Gebrauch der Kochzone durch Herunterschalten der Leistungsstufen auf 0 oder durch gleichzeitiges Betätigen der + und der − Taste die Kochzone ausschalten.
– Solange die Kochzone noch heiß ist, erscheint in der Anzeige ein H als Information, dass noch Restwärme vorhanden ist. Nach genügender Abkühlung erlischt auch diese Anzeige.

Topferkennung

Die Kochzone ist mit einer Topferkennung ausgestattet. Damit die Kochzone eingeschaltet werden kann, muss ein geeignetes, magnetisierbares Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt werden.

- Wird das Kochgeschirr während des Betriebes entfernt, wird die Leistungsabgabe unterbrochen und in der Anzeige steht U.
- Wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet, steht in der Anzeige U.

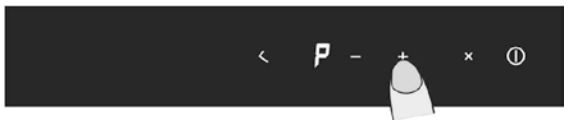
Nach Ablauf von 10 Minuten ohne erkannten Topf schaltet die Kochzone automatisch ab und kann erst wieder eingeschaltet werden, nachdem das Gerät mit der ⏻ Taste wieder eingeschalten wurde.

Achten Sie darauf, dass der Radius des Wok gleich ist wie der Radius in der Glaskeramikfläche. Dieser beträgt 210 mm.

Powerstufe einschalten

1.

2.



Vorzeitiges beenden

1.

2.

Powerstufe

Die Kochzone ist mit der leistungsverstärkenden Powerstufe **P** ausgestattet. Ist die Powerstufe zugeschaltet, arbeitet die Kochzone für die Dauer von 10 Minuten mit einer extra hohen Leistung von 3000 Watt. Nach 10 Minuten wird automatisch auf die Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.

Einschalten

► Kochzone einschalten und Leistungsstufe **9** einstellen. Anschließend mit der **+** Taste die Powerstufe einschalten.
  – In der Anzeige steht **P**.
  – Nach 10 Minuten wird automatisch auf die Leistungsstufe **9** zurückgeschaltet.

Wird das Kochgeschirr entfernt, wird die Powerstufe unterbrochen. Sobald das Kochgeschirr wieder auf der Kochzone ist, wird die Powerstufe fortgesetzt.

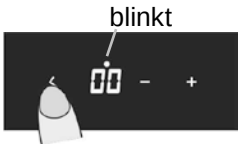
Vorzeitiges beenden

► Mit der **–** Taste auf eine niedrigere Leitungsstufe schalten.
  – Die gewählte Leistungsstufe ist aktiv.

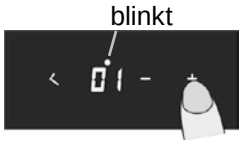
Ist die Steuerung oder die Kochzone überhitzt, wird die Powerstufe automatisch beendet.

Timer einschalten

1.

2. 

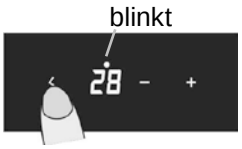
oder

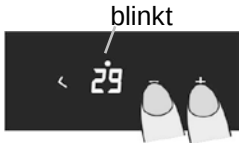
3. 

4.

Timer verändern

1.

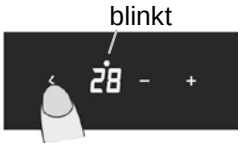
2. 

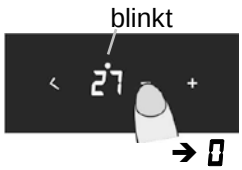
3. 

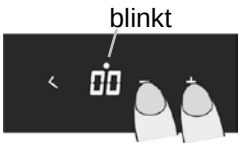
oder

Timer vorzeitig ausschalten

1.

2. 

3a. 

3b. 

gleichzeitig

Timer (Abschaltautomatik)

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 min. – 99 min.). Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Timer einschalten

- ► Kochzone auf gewünschte Leitungsstufe schalten.
- ► Timertaste betätigen.
  - – In der Anzeige erscheint 00 und die zugehörige Kontrolleuchte für aktivierten Timer blinkt.
- ► Solange die Kontrolleuchte für aktivierten Timer blinkt, kann die Zeit eingestellt werden. Wenn die + Taste betätigt wird, beginnt die Zeit mit 1 Minute, wenn die − Taste betätigt wird mit 30 Minuten.
- ► Mit der + Taste oder der − Taste die Zeit auf den gewünschten Wert stellen.

10 Sekunden nach der letzten Betätigung oder wenn die Timertaste betätigt wird, wird die Kontrolleuchte für aktivierten Timer statisch - als Hinweis auf aktivierten Timer - und die eingestellte Kochstufe wird angezeigt.

Timer verändern

- ► Um bei aktivierten Timer die Zeit verstellen zu können muss zuerst die Timertaste betätigt werden.
  - – Die zugehörige Kontrolleuchte für aktivierten Timer blinkt.
- ► Anschließend kann die Zeit verändert werden.

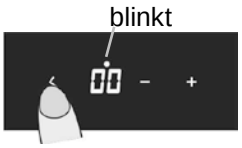
Timer vorzeitig ausschalten

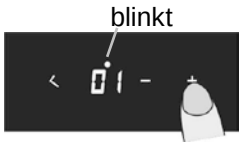
- ► Um einen aktivierten Timer vorzeitig auszuschalten, muss zuerst die Timertaste betätigt werden.
  - – Die zugehörige Kontrolleuchte für aktivierten Timer blinkt.
- ► Anschließend kann der Timer durch Betätigen der − Taste bis 00 ausgeschalten werden

  oder

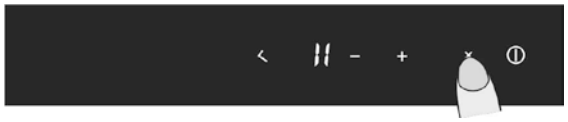
  durch gleichzeitiges Betätigen der − Taste und der + Taste sofort auf 00 gestellt werden.

Timer als Kurzzeitwecker

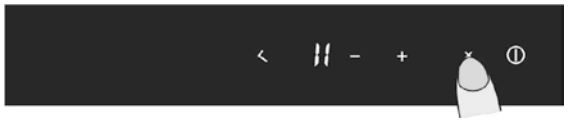
1.
2. 

3. 

Pausenfunktion einschalten

1.
2. 

Pausenfunktion beenden

1.
2. 
3.

oder

Timer als Kurzzeitwecker

Die Kochzone darf nicht eingeschalten sein.

► Timertaste betätigen.
— In der Anzeige erscheint 00 und die zugehörige Kontrolleuchte für aktivierten Timer blinkt.
► Solange die Kontrolleuchte für aktivierten Timer blinkt, kann die Zeit eingestellt werden.
Wenn die + Taste betätigt wird, beginnt die Zeit mit 1 Minute, wenn die − Taste betätigt wird mit 30 Minuten.
► Mit der + Taste oder der − Taste die Zeit auf den gewünschten Wert stellen.

Die Kontrolleuchte für aktivierten Timer blinkt solange, solange der Kurzzeitwecker abläuft und die verbleibende Zeit wird angezeigt.

Wird das Gerät mit der ⏻ Taste ausgeschalten, wird die Kontrolleuchte für aktivierten Timer statisch und die verbleibende Zeit wird angezeigt.

Pausenfunktion

► Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch Betätigen der Pausentaste × unterbrochen werden (wenn z.B. das Telefon klingelt).
— In der Anzeige erscheint II.
► Durch erneutes Betätigen der Pausentaste × und anschließend der + Taste oder − Taste wird die Pause beendet.

Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zur Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschalten.

Wird bei aktivierter Pausenfunktion versehentlich die ⏻ Taste betätigt, so können innerhalb von 6 Sekunden die vorhergehenden Einstellungen wieder hergestellt werden, indem die ⏻ Taste und anschließend die × Taste betätigt werden.

Ankochautomatik einschalten

1.

2.

gleichzeitig

3.

Anzeige
A ➔ 5 ➔ A ➔ 5...

Ankochautomatik

Lassen Sie das Gerät während der Dauer der Ankochautomatik nicht unbeaufsichtigt. Kleinere Mengen werden sehr schnell heiß!

Die Kochzone ist mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Mit dieser Funktion arbeitet die Kochzone nach dem Einschalten für eine bestimmte Dauer (siehe Tabelle) mit voller Leistung. Nach dieser Dauer wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

Die Ankochautomatik muss bei jedem Einschalten der Kochzone wieder neu aktiviert werden.

Einschalten

- ► Bei ausgeschaltener Kochzone durch gleichzeitiges Betätigen der + Taste und der − Taste die Ankochautomatik aktivieren.
- ► Anschließend (innerhalb von 5 Sekunden) mit der − Taste die Fortkochstufe wählen.
  - – In der Anzeige erscheint abwechselnd A und die eingestellt Fortkochstufe für die Dauer der aktivierten Ankochautomatik.
  - – Nach Ablauf der Dauer wird die Heizleistung auf die gewählte Fortkochstufe reduziert.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in Minuten	2/3	1	2	3	4 1/4	7	2	3

Wird während der Ankochautomatik eine höhere Fortkochstufe gewählt, wird automatisch die neue Dauer gültig.

Vorzeitiges ausschalten

Die Aktivierung der Ankochautomatik wird automatisch beendet durch:

- Verringern der Fortkochstufe.
- Einstellen der Leistungsstufe 9.
- Aktivieren der Powerstufe P.

Kochgeschirr

Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen.

Nur für Induktions-Kochfelder geeignetes Kochgeschirr verwenden. Meistens wird dieses vom Hersteller am Geschirrboden gekennzeichnet.

Haftet ein Magnet am Geschirrboden, ist das Geschirr in der Regel induktionstauglich. Wir empfehlen Ihnen, das Geschirr vor dem Kauf zu überprüfen.

Ihr Gerät ist in der Lage, geeignetes Kochgeschirr zu erkennen.

► Den Wok auf die Kochzone stellen und diese einschalten.
  – Bleibt in der Anzeige die eingestellte Leistungsstufe stehen, ist das Kochgeschirr geeignet.
  – Bei ungeeignetem Kochgeschirr steht in der Anzeige U.

Bei Woks mit Kunststoffbeschichtung (z.B. Teflon) sollte keine höhere Leistungsstufe als 7 eingestellt werden. Die Beschichtung könnte ansonst überhitzt und beschädigt werden.

Kochgeschirr kann während des Betriebes Geräusche erzeugen. Dies ist kein Anzeichen für eine Störung. Die Funktion des Gerätes wird in keiner Weise beeinträchtigt.

Ihr Wok muss aus einem Material bestehen, das bei steigender Temperatur seine magnetischen Eigenschaften verliert (Curie-Effekt).
Wenn Sie einen anderen Wok benutzen besteht die Gefahr, dass Fett oder Kochgut überhitzt und zu brennen beginnt!

Wir empfehlen entsprechende Woks des Herstellers Demeyere.
Ein passender Wok des Herstellers Demeyere kann über BORA Lüftungstechnik GmbH bezogen werden.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Gerät ist mit einer zeitlichen Überwachung der Kochzone ausgestattet. Diese schaltet, abhängig von der eingestellten Leistungsstufe, nach folgender Betriebsdauer die Kochzone automatisch aus.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Betriebsdauer-begrenzung in Stunden	$8^2/_3$	$6^3/_4$	$5^1/_4$	$4^1/_3$	$3^1/_2$	$2^3/_4$	$2^1/_3$	$1^3/_4$	$1^1/_2$

  – Falls aufgrund der Begrenzungsdauer die Kochzone ausgeschaltet wurde, blinkt in der dazugehörigen Anzeige abwechselnd H und 0.

Die Kochzone kann wie gewohnt wieder eingeschalten werden.

Kochzonen Übertemperaturschutz

Die Kochzone verfügt über einen Sensor gegen Übertemperatur. Beim Ansprechen dieses Sensors werden automatisch folgende Maßnahmen eingeleitet:

- Der Kühllüfter wird, solange die Temperatur zu hoch ist, auf maximale Drehzahl geschalten. Eine aktive Powerstufe wird beendet.
  – Die Anzeige P wechselt auf 9.
- Genügt dies nicht, wird die Kochzone ausgeschaltet.
  – In der betroffenen Anzeige blinkt H.

Tasten-Dauerbetätigung

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Tasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Tasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

  – Es blinkt das Symbol und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt.
  – Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet.

► Gegenstand von Taste entfernen.
► Zum Löschen des Symbols eine Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Pflege und Wartung

D

Reinigung

Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät zuerst abkühlen.

Während und nach der Reinigung darauf achten, dass die Kochzone nicht versehentlich in Betrieb ist.

Zum Reinigen keinen Dampfreiniger verwenden!

Reinigung der Glaskeramikfläche

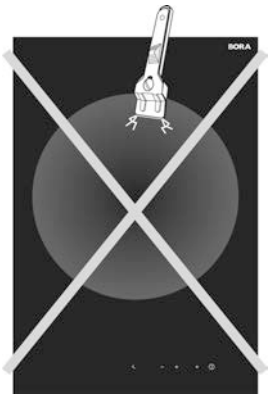
Frühzeitiges Reinigen der Glaskeramikfläche erspart ein später mühevolles Entfernen von hartnäckigen Verschmutzungen. Eingetrockneter bzw. eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

► Zum Reinigen der Glaskeramikfläche nur einen weichen Lappen oder Schwamm, Wasser und ein geeignetes Reinigungs- bzw. Pflegemittel verwenden. Die Anwendung von Mitteln mit Schutzwirkung ist zu empfehlen. Der dabei entstehende Film schützt die Oberfläche weitgehend vor hartnäckigen Schmutzflecken und Dekorschäden.

Keinesfalls die Glaskeramikfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Glaskeramikfläche kann dadurch beschädigt werden.
Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckentferner dürfen Sie nicht verwenden.

► Übergelaufenes sofort entfernen.
► Leichte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und Abwaschmittel entfernt werden.
► Bei stärkeren Verschmutzungen (Flecken von Saucen, Suppen etc.) Reinigungsmittel mit sauberem Tuch oder Schwamm auf die Kochfläche auftragen und durch Reiben entfernen. Dabei die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten.
► Schmutzkrusten von übergekochter Milch und nicht zuckerhaltigen Speisen können sowohl im warmen (nicht heißen!) wie auch im kalten Zustand entfernt werden. Hierfür eignet sich der beiliegende Reinigungsschaber. Auf keinen Fall dürfen entstandene Krusten mit Sägeschliff-Messern, Metallwatte oder dergleichen abgekratzt werden.

Beachten Sie bitte bei der Verwendung des Glaskeramik-Schabers, dass sich die Klinge des Schabers nicht der konkaven Form der Glaskeramik anpasst → Beschädigung der Glaskeramik-Oberfläche ist möglich.



► Kalkflecken (gelbliche Verfärbung) mit geringen Mengen kalklösender Mittel (z.B. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Bei stärkerer Verfärbung das Mittel längere Zeit einwirken lassen. Anschließend mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Durch unsachgemäße Behandlung bei der Reinigung kann das Dekor oder die Glaskeramikoberfläche beschädigt werden. Die Oberfläche erscheint an diesen Stellen dunkler. Solche Flecken können durch Reinigen nicht mehr entfernt werden.

Störungen selbst beheben

D

Was tun, wenn ...

... sich bei der ersten Inbetriebnahme der Kochzone störende Gerüche entwickeln

Mögliche Ursache	Behebung
■ Dies ist eine normale Erscheinung bei fabriksneuen Geräten.	▶ Für gute Raumlüftung sorgen. ▶ Die Geruchsentwicklung endet nach den ersten Betriebsstunden.

... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- bzw. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung wechseln. ▶ Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Kundenservice kontaktieren.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.

... in der Anzeige ↱ steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Dauerbetätigung einer oder mehrerer Tasten.	▶ Gegenstand von Taste entfernen und Taste erneut betätigen oder aus- und einschalten.

... in der Anzeige E-Anzeigen stehen

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Kochzone oder der Leistungsteil ist defekt.	▶ Fehlernummer notieren. ▶ Kundenservice kontaktieren.

... in der Anzeige U steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Das Kochgeschirr ist nicht induktionstauglich.	▶ Nur für Induktion geeignetes Kochgeschirr verwenden.

... sich das Kochfeld nicht einschalten lässt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Kindersicherung ist eingeschalten – in der Anzeige leuchtet L.	▶ Kindersicherung ausschalten – siehe Abschnitt Kindersicherung.

... der Fehlercode E2 oder Er-21 angezeigt wird

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die Elektronik wird aufgrund unzureichender Belüftung des Kochfeldes zu warm.	▶ Überprüfen des Kochfeldeinbaus unter Berücksichtigung der Hinweise im Abschnitt Belüftung.

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststoff-folie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installierten Geräten ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemäße Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen. Anschließend das Gerät unbrauchbar machen z.B. durch Abschneiden des Netzkabels.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederver-wendung dieses Produktes zu erhalten.

Kundenservice D

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikations-Nummer (FD) und das Modell Ihrer Geräte.

Diese Angaben finden Sie auf der letzten Seite dieser Anleitung sowie auf dem Typenschild Ihrer Geräte.

+800 7890 0987

Dear BORA customer

Thank you for purchasing our product.

Your appliance meets the highest standards and is extremely easy to use. We would nevertheless ask you to read this installation and operating manual so that you can familiarise yourself with the appliance and learn how to use it most effectively for excellent cooking results.
Please observe in particular the safety instructions (page 25 ff).

Enjoy using your induction cooktop!

Disclaimer

The texts, pictures and data in this installation and operating manual were correct at the time of going to print. We reserve the right to make changes to our products without prior notice.

Symbols used in this manual

Indicates important safety instructions. Non-compliance might result in injury or damage to the appliance or other property!

► Indicates a sequence of steps that must be completed in the prescribed order.

– Indicates the response of the appliance to your action.

■ Indicates a list.

Indicates useful tips and hints for the use of the appliance.

This installation and operating manual is valid for the following models:

Induction glass ceramic wok
CIW 1

Printed on chlorine-free paper to protect the environment.

Contents

Safety instructions 25
Proper use 25
Safety for children 25
Safe operation 26
Important information for persons carrying a pacemaker, hearing aid or metal implants... 26
Preventing damage tot he appliance 26
Caution! Risk of fire/injury from burning! 27

Installation 28
Prior to installation 28
Important instructions 28
Ventilation 28
Worktop cutout 28
Appliance preparation 29
Flush installation 30
Surface mounting 31
Installation instructions 32
Insertion of built-in appliances 33
Built-in appliance attachment 33

Electrical connection 34
Caution 34

Your appliance 34
Description of appliance 34
Sensor electronics 35
Function of induction cooktops 35
Residual heat indicator 35

User settings 36
Child lock 36

Operation 37
Cooking zone 37
Pot detection 37
High power level 38
Timer (automatic switching-off) 39
Timer as short-time alarm clock 40
Pause function 40
Automatic heat-up function 41
Woks 42

Safety functions 42
Automatic safety shut-off 42
Cooking zone overtemperature protection 42
Keeping buttons pressed 42

Maintenance and care 43
Cleaning 43
Cleaning glass-ceramic top 43

Troubleshooting 44
What to do, if ... .44

Disposal 45

Customer service 45

⚠ **The appliance conforms to all relevant technical standards and safety regulations. To prevent injury and accidents, it must be operated properly and safely. Therefore always adhere to the instructions in this installation and operating manual.**

Proper use

- The appliance is designed for the preparation of food in a domestic environment. Liability cannot be accepted for damage resulting from improper use or incorrect operation of the appliance.
- Repairs, particularly of live parts, may only be carried out by trained personnel, qualified for repairing this appliance. No changes, alterations or attempts at repair, especially using tools (screwdriver etc.) may be carried out on the appliance. Improper repairs may lead to severe accidents, damage to the appliance and the installation and to malfunctions. In case of malfunctions in your device or need of repair, please observe the instructions under “customer service”. If necessary, please contact the customer service department.
- Do not use the cooktop to heat the room.
- This appliance is not suitable or approved for installation in vehicles.
- Keep this manual for future reference. When handing the appliance to a new owner, always include this manual. This enables the new owner to familiarise himself/herself with the appliance and to use it safely and efficiently.
- As the user of the appliance, it is your responsibility to operate it properly and keep it in good working order.

Safety for children

- Packaging material (e.g. foils, polystyrene) can be hazardous to children. Risk of suffocation! Keep packaging away from children.
- The appliance is designed for use by adults who have read this manual. Children are often unable to appreciate the hazards that can occur in connection with the operation of electrical appliances. Children using the appliance must be supervised at all times. Do not allow children to play with the cooktop.
- The surfaces of cooking appliances become hot during operation. Keep small children away from the cooktop.
- To protect small children, you can install a child safety guard.
- The appliance and the parts of it that can be touched become hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Children younger than 8 years old must be kept away, unless they are under constant supervision.
- Children must not play with the appliance.

Safe operation

- There might be an unpleasant smell during the first few hours of operation of the cooktop. This is normal for new appliances. Ensure proper ventilation of the kitchen.
- If the appliance shows visible damage, do not put it into operation and contact the customer service department.
- If you encounter any malfunctions or other problems with the hob, or if there is visible damage to its surface, switch off the appliance. Disconnect it from the electric power supply (remove fuse or switch off automatic circuit breaker).
- If electronic components are faulty, it might not be possible to switch off the appliance. In such a case, remove the fuses or switch off the circuit breaker.
- Ensure that power leads of electrical appliances are not in contact with the hot cooktop or pot. Contact with hot parts of the cooktop can damage the insulation of the cords.
- This appliance can be used by children from 8 years of age upwards and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or are instructed regarding the use of the appliance and have understood the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- The appliance must not be operated in conjunction with an external timer or remote control system.
- After use, switch off the cooking zone using the control equipment and do not rely entirely upon the pot detection.

Important information for persons carrying a pacemaker, hearing aid or metal implants

- Induction cooktops generate a high-frequency electromagnetic field around the cooking zones. Under certain circumstances, this field might interfere with pacemakers, hearing aids or metal implants when you are standing close to the induction cooktop.
- Tests showed that, under normal circumstances, there is no risk to carriers of pacemakers. If you carry a pacemaker, a hearing aid or a metal implant and wish to be sure that it is safe for you to operate an induction cooktop, please consult a specialist medical practitioner.

Preventing damage to the appliance

The surface is heat-proof (up to 650 °C) and can withstand temperature fluctuations. Within limits, the appliance is scratch-proof and resistant to impact. We nevertheless recommend observing the instructions below to prevent damage.

- If the cooktop is overheating, switch it off and allow it to cool down to room temperature. Never attempt to quench the cooktop with cold water!
- Do not stand on the appliance.
- Impacts by objects such as salt sellers, etc. can damage the surface of the cooktop. Do not store objects above the appliance.
- Do not operate the appliance for prolonged periods with empty pots of pans.
- Before placing a saucepan or frying pan on the cooking zones, ensure that its base is clean and dry.
- Always lift the pot or pan from the cooktop to prevent scratches to the surface and damage to the decor.

- Ensure that enamelled pots are not boiled empty, as the pot base would otherwise be damaged, causing scratches to the cooktop. Pot bases with sharp edges and burs can also scratch the cooktop surface.
- Do not use the appliance surface to peel or cut vegetables or fruit. Fine dirt particles and hard utensils can damage the surface of the appliance.
- Do not use the cooktop as a storage surface. Never place any flammable materials such as cardboard or plastic packaging on the cooktop.
- Avoid spilling sugary food or fruit juices onto the hot cooking zones. These substances can damage the surface. If sugary food or fruit juice is spilled onto the hot cooking zones, immediately remove it with the enclosed cleaning scraper (while still hot).
- Avoid boiling over of food.
- When cleaning the cooktop, ensure that no water penetrates the inside of the appliance. Use only a moist cloth. Do not splash the appliance with water or clean it with a steam cleaner. Penetrating water can damage the appliance!

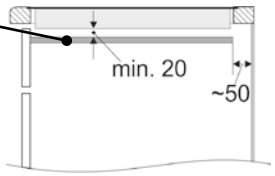
Caution! Risk of fire/injury from burning!

- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Keep objects made of or containing metal (e.g. cutlery, aluminium foil, wrapping paper) away from the cooktop surface.
- Once heated, the surface remains hot even when the appliance is switched off and cools down only very slowly to room temperature. Before cleaning the cooktop, you must wait until it has fully cooled down.
- If you observe any fumes or fire during operation of the appliance, immediately switch it off at the fuse board.
- When deep-frying food, you must at all times monitor the cooking process. Overheating fat and oil are highly flammable! Never attempt to extinguish burning fat or oil with water (risk of explosion!). Quench the fire with wet cloths and keep doors and windows closed.
- Keep the appliance away from pets. Risk of injury from burning!

Prior to installation

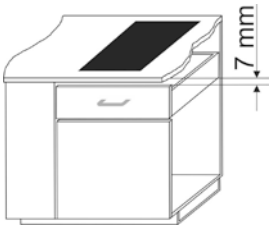
- The built-in cooktop is designed for integration into the kitchen worktop with suitable cut-out.
- The appliance must be installed and connected to the power supply according to the instructions in this manual. All installation work must be carried out by an approved installer/electrician.
- Dispose of the packaging material according to the applicable statutory regulations.
- For installation in built-in kitchen units, ensure that the plastic or veneer of the units is applied with heat-resistant adhesive as it might otherwise become loose or deformed, especially at the edges.
- Seal the exposed cut-out edge with a sealant such as silicone.
- The use of solid timber wall strips behind the built-in cooktop on the worktop is permissible, provided the required minimum distances are maintained.
- The use of plastic wall strips is not permissible.
- Changes in the surface colour normally result from the effect of light.
- Please observe the manufacturer's instructions of your worktop regarding its suitability.

Important instructions



- Es An intermediate bottom must be built in at least 20 mm away from the underside of the cooking zone, in case the cooking zone is above furniture parts (side walls, drawers, etc.) so that it is not possible to touch the underside of the cooking zone by accident.
  Provide an opening for the power mains cable at the rear of the cut-out.
  It must only be possible to remove the intermediate bottom with the use of tools.
- If there is a drawer beneath the appliance, make sure that there are no temperature-sensitive and/or easily inflammable objects in it, such as e.g. spray cans or shoe polish.
  Only use a heat-resistant cutlery tray.
- Excessive building-up of heat from below, e.g. from an unventilated oven is to be avoided.
- The cooktop should not be used if the pyrolysis mode is being used in built-in ovens.

Ventilation



- The front cross-strip of the cabinet is to be removed so that a ventilation opening is created beneath the worktop over the whole width of the appliance.
- Any cabinet cross-strips that there might be in the area of the worktop cutout are to be removed.

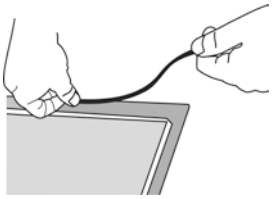
Worktop cutout

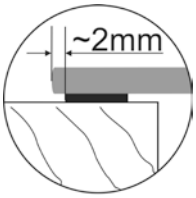
Make the cutout in the worktop as precisely as possible using a good, straight saw blade or a router. Then seal the cut surfaces so that no moisture can get in.

- Produce the cooking zone cutout according to the diagrams.
- The glass-ceramic hob must lie evenly and flush. Unnecessary tension can lead to breakage of the glass-ceramic surface.
- When building cooking zones flush into plastic or wooden worktops, we recommend that they be installed so that they project out slightly. This protects the worktop surface against the unintended placing of hot pots and pans.
- When hobs are being built into stone workplates so that they are flush with adjacent areas, these are to be made so that they are exactly flush.

Appliance preparation

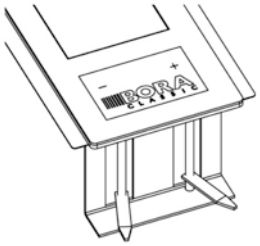
- Before installation, the enclosed hob seal must be stuck on without any gaps.

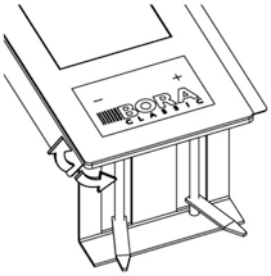


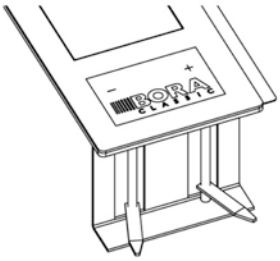


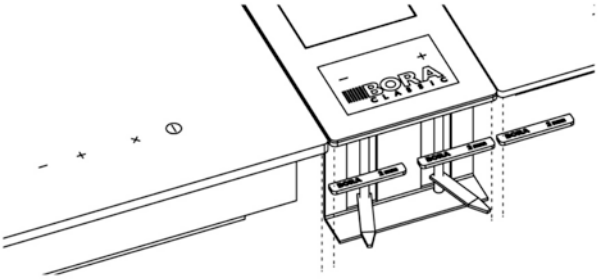
- The hob seal prevents the penetration of liquids between the edge of the hob and the worktop into the hob underneath.
- When installing the hob into an uneven worktop, e.g. with ceramic or similar covering (tiles etc.), a plastic sealing material (putty) may be used instead of the hob seal.

⚠ Due to the thickness of the glass ceramic of the induction wok of 6mm, the mounting rail of the adjacent cooktop extractor hood must be removed.
It can only be removed at the left side of the cooktop extractor hood. Please make sure not to damage any glass and stainless steel surfaces during this work step.

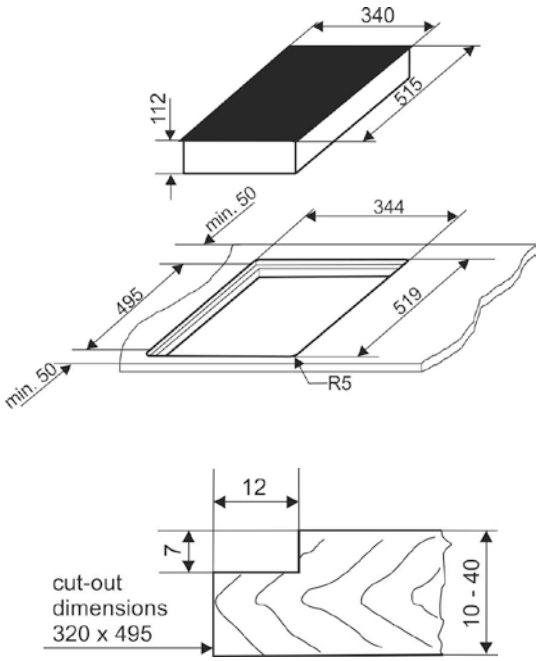








Flush installation

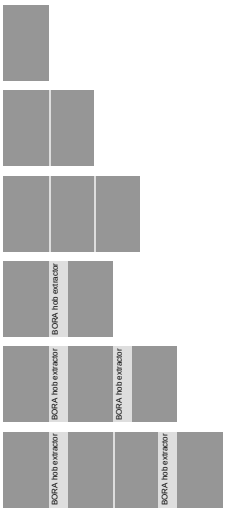


For the flush installation of the induction glass ceramic wok CIW 1, the seam dimension must be increased to 7 mm!

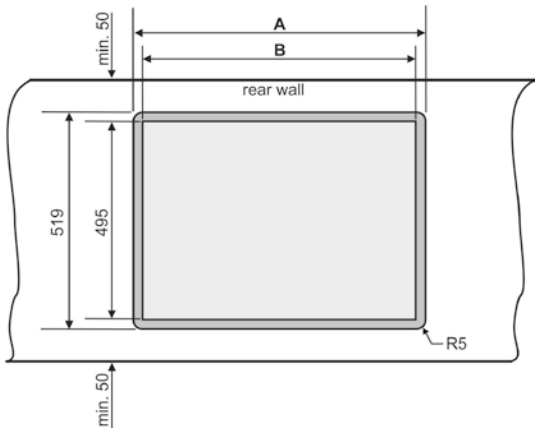
The distance between the cut-out edge and the rear and side walls must be minimum 50 mm.

- For technical reasons it is recommended to keep a distance of at least 250 mm when installing next to a wall unit.
  The side of the wall unit must be clad with a heat-resistant material.

Cutout dimensions for the installation of hobs and/or hobs and the BORA hob extractor next to each other:



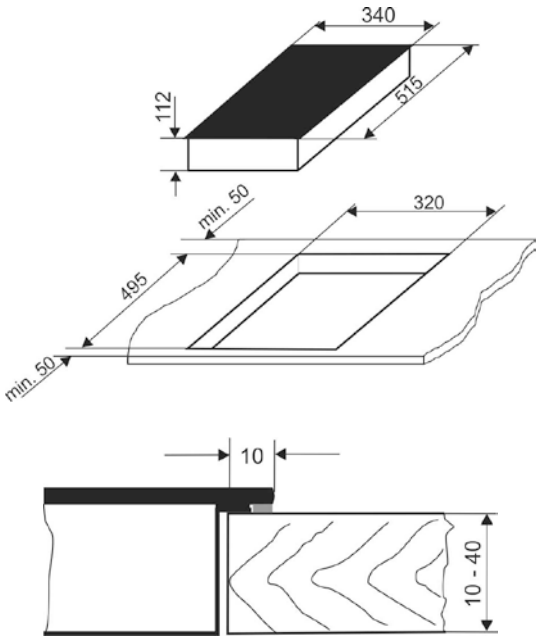
hobs	BORA hob extractor	Worktop cut-out A	Worktop cut-out B
1		**344**	**320**
2		**685**	**661**
3		**1026**	**1002**
2	1	**776**	**752**
3	2	**1208**	**1184**
4	2	**1549**	**1525**



Between all build-in appliances, spacing of 1 mm is intended.

Follow the installation instructions on page 32!

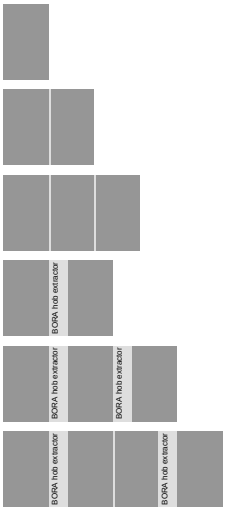
Surface mounting



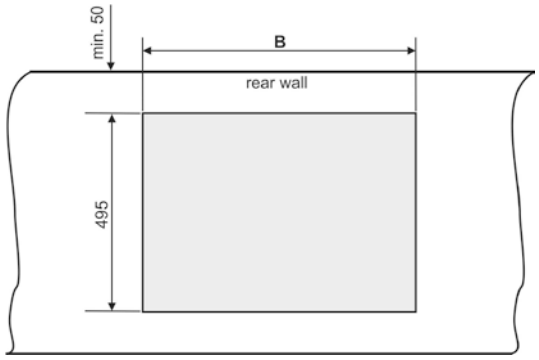
Distance from the cutout edge to the back and side wall must be at least 50 mm.

- For technical reasons it is recommended to keep a distance of at least 250 mm when installing next to a wall unit.
  The side of the wall unit must be clad with a heat-resistant material.

Cutout dimensions for the installation of hobs and/or hobs and the BORA hob extractor next to each other:



hobs	BORA hob extractor	Worktop cut-out
		B
1		**320**
2		**661**
3		**1002**
2	1	**752**
3	2	**1184**
4	2	**1525**



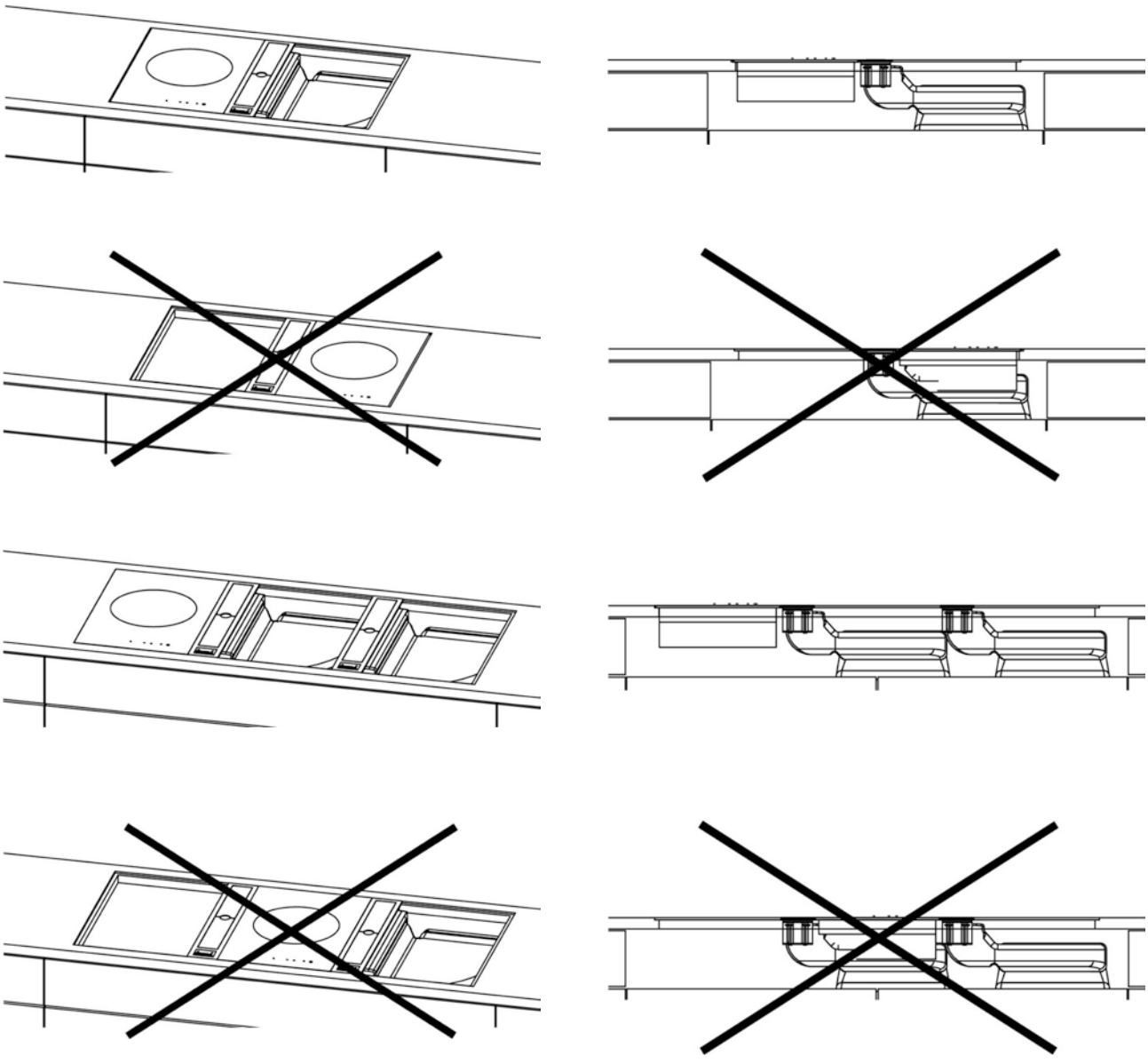
Between all build-in appliances, spacing of 1 mm is intended.

Follow the installation instructions on page 32!

Installation instructions

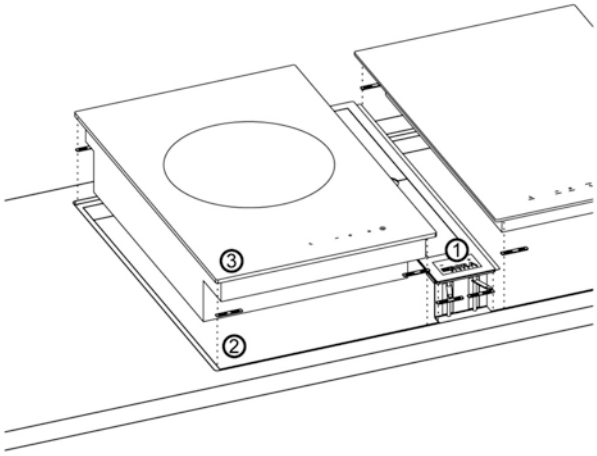
Since the air outlet conduit for BORA Classic appliances is always positioned at the right side of the cooktop extractor hood, the induction glass ceramic wok must be installed at the left side.
Due to the height of the appliance it is not possible to install the induction glass ceramic wok above the air outlet conduit.

Installation examples:

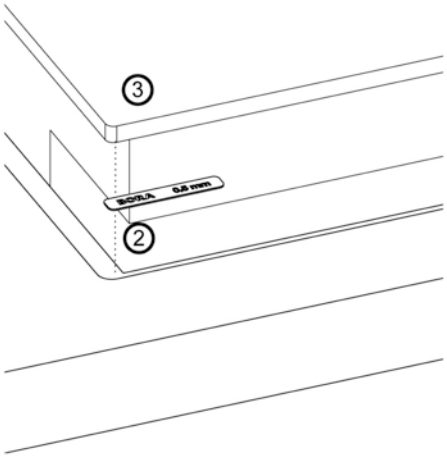


Insertion of build-in appliances

► Prior to inserting the cooktops, please insert the cover frame of the cooktop extractor hood (1) in the worktop cut-out.



► To balance out the higher glass thickness of the induction glass ceramic wok and the tolerances, please use the provided height adjustment plates (2).

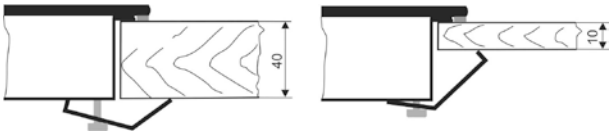


► Afterwards the appliance can be inserted (3).

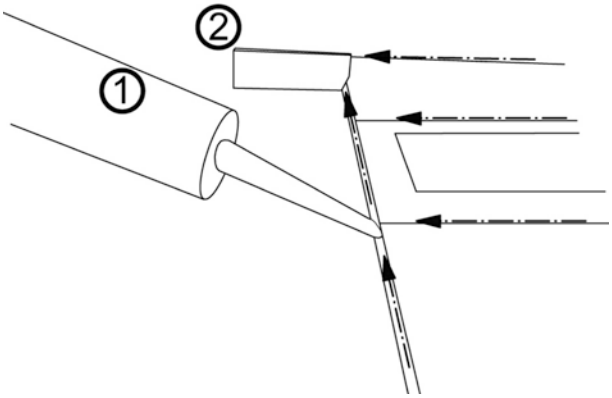
Please check that all build-in appliances are flush and adjust height using the height adjustment plates if necessary.

Build-in appliance attachment

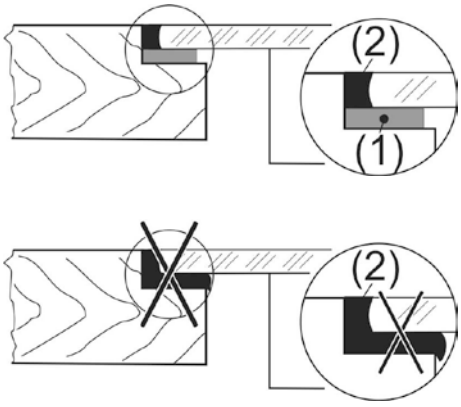
► Afterwards, attach the appliances with the mounting brackets.



► For hygiene reasons, seam the build-in appliances overleaf with temperature-resistant silicone/sealant. Please observe that also the section between the devices must be seamed (1). Remove excess sealant to ensure a clean seam pattern (2).



Use sealing tape (1)! The silicon bonder (2) must not touch any place under the supporting surface. It is otherwise not possible to pull the hob out later. Failure to follow these instructions leads to voiding of warranty.



Electrical connection

It is obligatory that this appliance be earthed.
When connecting the appliance, ensure the earthwire is connected first and that all wires are connected to the correct terminals.

When connecting the appliance, use a device that ensures that all poles can be disconnected from the power mains with a disconnection distance of minimum 3 mm.

- Suitable devices for this purpose are for example circuit breakers, fuses, automatic circuit breakers and contactors.

- The power cable must at least meet the specifications of type H05VV-F or H05VVH2-F.
- Minimum cross section: 3G1,5 mm²

- If the unit is installed through a power socket, the socket must be freely accessible after the unit is fully installed.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special one. This should be done by an athorized customer service.

CE The devices conform to the following EU Directives:

-2004/108/EU EMC Directive
-2006/95/EU Low-Voltage Directive
-2009/125/EU Ecodesign Directive
-2011/65/EU RoHS Directive

Caution

The circuit breaker or main switch must only be switched on after the appliance is fully installed. The appliance must be installed in the kitchen unit according to the instructions in this installation, operating and maintenance manual.

Please observe that we do not take any liability for direct and indirect damage due to incorrect connection or improper installation. During repairs, the appliances must be disconnected from the power supply at all times. Never open the appliance and contact the customer service department if necessary.

It is not permitted to intervene in the appliance. In the event of non-compliance the warranty of the appliance expires.

Your appliance GB

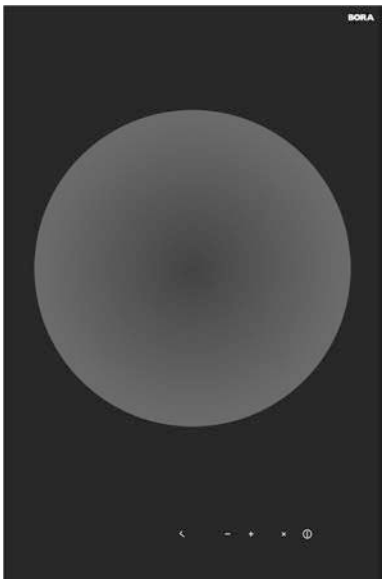
Description of appliance

- High power level
- Electronic power adjustment (9 levels)
- Automatic safety shutdown
- Pot detection
- Automatic parboiling
- Residual heat display
- Child lock
- Pause function
- Timer

CIW 1

Level 9
2400 Watt

High power level P
3000 Watt



Sensor electronics

1 ⏻ on/off button
2 × pause button
3 + button
4 − button
5 display
6 timer button
7 indicator light for activated timer

Displays

1 - 9...power levels
A.....automatic parboiling
H.....residual heat display
L .....child lock ON
P.....high power level
II.....pause
U.....no pot or an unsuitable pot placed on cooking zone
.....buttons stay pressed

Function of induction cooktops

Induction cooktops are powerful, economical and safe. Their heat output can be finely adjusted and they respond quickly to new settings.
The method of heating used in induction cooktops differs significantly from conventional cooktops and hobs. The induction coil located below the glass-ceramic plate produces an oscillating magnetic field which induces an electric current in the magnetised base of the pot or pan.

To work on induction cooktops, the pans and pots must have magnetisable bases.

The glass-ceramic plate remains relatively cool, as it is only heated by the hot pot or pan.
The moment the pot or pan is removed from the cooking zone, the cooking energy supply is interrupted.

Residual heat indication

As long as there is a higher risk for burns after switching off the hob, the symbol H will appear in the corresponding display.

Switching on child lock

1.

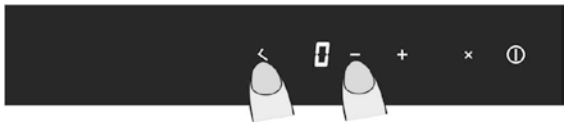
2

simultaneous

Deactivation of the child lock for a cooking process

1

2.



simultaneous

Child lock

The child lock is intended to prevent the appliance from being switched on unintentionally. As long as the child lock is activated, none of the cooking zones can be switched on.

Enabling child lock

The cooking zone must not be turned on.

► Turn on cooktop with the ⏻ button.
► Simultaneously actuate the ʰu button and the ƒ button.
– **L** is displayed on the cooktop control display to confirm that the child lock is enabled.
– If the cooking zone is still hot, **L** and **H** alternately flash on the display.

Disabling child lock

► Turn on cooktop with the ⏻ button.
► Simultaneously actuate the ☇ button and the − button.
– 0 is displayed on the cooktop control display.

The controls can be operated as usual again.

Cooking zone

When the electronic sensor system is activated, the cooking power can be controlled.

Switching on

► The desired cooking zone is switched on by pressing + or −. When the + button is pressed, the power level 5 is switched on and when the − button is pressed, the level 9. The power level is changed by pressing + or − again.
  1 = lowest power
  9 = maximum power (2400 Watt)
  P = high power level (3000 Watt)

By pressing the + button one can switch up to power level 9. Switching further to level 0 is not possible.
By pressing the − button one can switch up to power level 0. Switching further to level 9 is possible.

Power levels

The high performance of induction stoves causes the cooking pot to heat up very quickly. In order to avoid burning the food, it is necessary to select the power level differently from how one would choose it with a conventional cooking system.

The pieces of information given in the following table are approximate values.

It is recommended to reduce or increase the power level depending on the quantity.

Recommended settings:

Melting of butter and chocolate, keeping dishes warm	1-2
Heating up food	3-6
Roasting food	7-9
Fast roasting of food, roasting of larger amounts	P

Switching off the cooking zone

► After using a cooking zone, switch this cooking zone off by switching down through the power levels to 0 or by pressing the + and − button at this cooking zone at the same time.
  – As long as the cooking zone is still hot, an H appears in the display, showing there is still residual heat. After sufficient cooling-down this display disappears as well.

Pot detection

The cooking zone is equipped with a pot detection function. The cooking zone can only be turned on if suitable magnetisable pots and pans are deposited on the cooking zone.

- If the pot or pan is removed from the cooking zone during operation, the energy transfer is interrupted and the display indicates U.
- If an unsuitable or too small pot is placed on the cooking zone, U is indicated on the display.

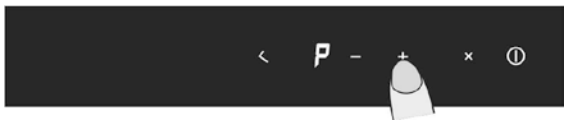
After the elapsing of 10 minutes without a pot being detected, the cooking zone switches off automatically and can only be switched back on again after the appliance has been switched off and on again with the ⏻ button.

Make sure that the wok has the same calotte radius as the glass ceramic cooking zone which is 210 mm.

Switch on high-power level

1.

2.



Premature ending

1.

2.

High-power level

The cooking zone is equipped with the power-increasing high-power level **P**. If you switch onto the high-power level the cooking zone operates with an extra-high performance of 3000 Watt for a duration of 10 minutes. After 10 minutes, the appliance switches automatically back to power level **9**.

Switching on

► Switch on cooking zone and set power level **9**. Then switch on the high-power level with the **+** button.
– **P** appears in the display.
– After 10 minutes, the appliance switches automatically back to the power level **9**.

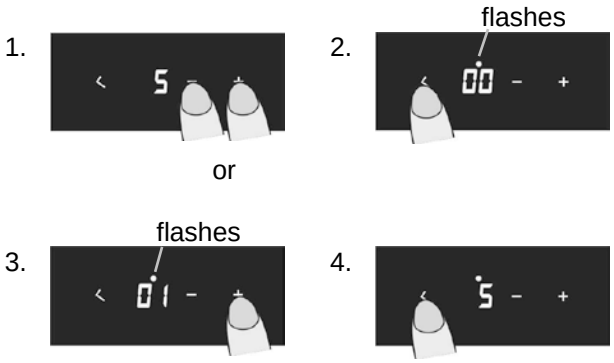
If the cooking pot is removed, the high-power level is interrupted. As soon as the cooking pot is on the cooking zone again, the high-power level is continued.

Premature ending

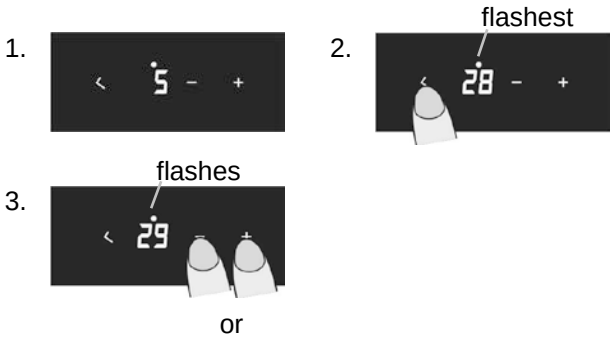
► Switch to a lower power level using the **–** button.
– The selected power level is active.

If the control unit or cooking zone is overheated, then the high-power level is ended automatically.

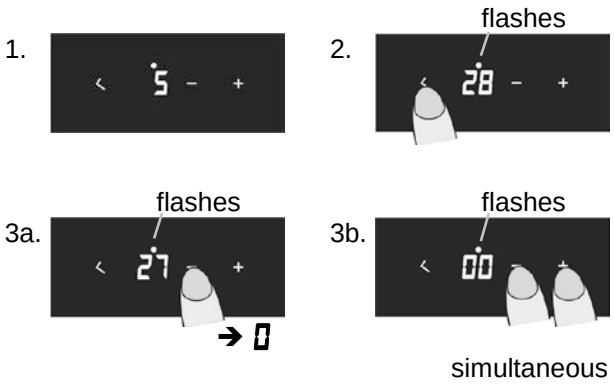
Switching on the timer



Changing timer



Switching timer off prematurely



Timer (automatic switching-off)

The timer functions like an egg-timer (1 min. – 99 min.). It can always be used, independently from all other functions.

Switching on the timer

► Switch cooking zone to desired power level.
► Press timer button .
  – In the display, 00 appears and the corresponding indicating light for activated timer flashes.
► As long as the indicator light for activated timer flashes, the time can be set. If the + button is pressed, the time begins at 1 Minute, if the – button is pressed the time begins at 30 minutes.
► Set the time to the desired value using the + button or the – button.

10 seconds after the last pressing or if the timer button is pressed, the indicator lamp for activated timer becomes static - as an indicator that the timer is activated - and the cooking level set is displayed.

Changing timer

► In order to be able to adjust the time, when the timer is activated, you must first press the timer button .
  – The corresponding indicator light for activated timer flashes.
► The time can then be changed.

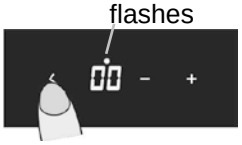
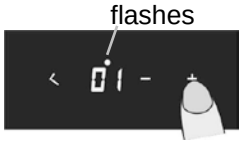
Switching timer off prematurely

► In order to switch off an activated timer, you must first press the timer button .
  – The corresponding indicator light for activated timer flashes.
► The timer can then be switched off by pressing the – button to 00

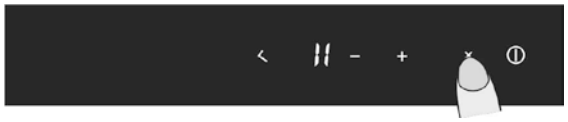
or

by simultaneously pressing the – button and the + button you can adjust to 00 straight away.

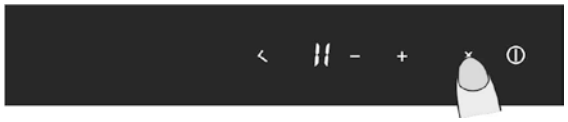
Timer as short time alarm clock

1.
2. flashes 
3. flashes 

Switch on pause function

1.
2. 

End pause function

1.
2. 
3.

or

Timer as short-time alarm clock

The cooking zone must not be turned on.

► Press timer button .
— In the display, 00 appears and the corresponding indicating light for activated timer flashes.
► As long as the indicator light for activator timer flashes, the time can be set.
If the + button is pressed, the time begins at 1 minute, if the − button is pressed, it starts at 30 minutes.
► Set the time to the desired value using the + button or the − button.

The indicator light for activated timer flashes as long as the short-time alarm is running and the remaining time is displayed.

If the appliance is switched off with the ⏻ button, the indicator light for activated timer becomes static and the remaining time is displayed.

Pause function

► The cooking process can be interrupted for a short while by pressing the pause button ×, (if e.g. the telephone rings).
— II is indicated on the display.
► The pause is ended by pressing the pause button × again and then a + button or − button.

For safety reasons, this function is only available for 10 minutes. The cooking field is then switched off.

If, when the pause function is activated, the ⏻ button is pressed by mistake, then the previous settings can be restored within 6 seconds, by pressing the ⏻ button and then the × button.

Switching on the automatic heat-up function

1.

2.

simultaneous

3.

display
A ➔ 5 ➔ A ➔ 5...

Automatic heat-up function

Never leave the appliance unattended when using the automatic heat-up function. Small quantities of food are heated very quickly!

The cooking zone is equipped with the optional automatic heat-up function. When this function is switched on, the cooking zone works for a set time (see table) at maximum output rate. After this time has lapsed, the cooking zone is automatically switched back to the set power level.

The automatic heat-up function must be reactivated each time the cooking zone is switched on.

Switching On

- ► When the cooking zone is switched off, activate the automatic heat-up function by pressing the + button and the − button at the same time.
- ► Then choose the continuing cooking level (within 5 seconds) with the − button.
  - – In the display, A and the continuing cooking level that has been set appear for the duration for which the automatic heat-up function has been activated.
  - – After this period of time has elapsed, the heat power is reduced to the selected continuing cooking level.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8
Heat-up time in minutes	$^2/_3$	1	2	3	$4^1/_4$	7	2	3

If a power level that is higher than the automatic heat-up function level is chosen as the normal cooking level, the timer is reset.

Manually switching off automatic heat-up function

The activated automatic heat-up function is automatically switched off by:

- Reducing the normal cooking power level.
- Adjusting the power level 9.
- Activating the high power level P.

Woks

Woks to be used on the induction cooktop must be free of sharp edges or burs.

Use only woks approved for induction cooktops. Normally, this is indicated by the pan manufacturer on the packaging.

Woks with bases that are magnetic (test with a magnet) are normally suitable for use on induction cooktops. We recommend testing this with a magnet before purchasing a wok.

Your appliance automatically detects suitable woks.

► Put the wok on the cooking zone and turn on the cooking zone.
  – If the power level that has been set remains in the display, the cooking pot is suitable.
  – If a saucepan or pot that is too small or made of unsuitable material is placed on the cooktop, the U symbol is displayed.

Bei The maximum power level for woks with plastic coating (e.g. Teflon) is 7. Otherwise you risk overheating and damaging the coating.

While on the cooktop, there might be some unusual noise from the pot or pan. This is normal and does not in any way affect the function of the appliance.

Your wok must be made of a material which loses its magnetic properties with increasing temperature (Curie effect).
If you use a different wok, you risk the overheating and burning of oil or the food to be cooked!

We recommend woks made by Demeyere.
BORA Lüftungstechnik GmbH can supply suitable Demeyere woks on request.

Automatic safety shut-off

The appliance is equipped with a time monitoring system for the cooking zones. This system automatically switches off the cooking zone after a set operating time, irrespective of the selected power level. The table below shows the timer settings.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Operating time limit in hours	$8^{2}/_{3}$	$6^{3}/_{4}$	$5^{1}/_{4}$	$4^{1}/_{3}$	$3^{1}/_{2}$	$2^{3}/_{4}$	$2^{1}/_{3}$	$1^{3}/_{4}$	$1^{1}/_{2}$

  – If the cooking zone has been switched off by the time monitoring system, the H and 0 symbols flash alternately on the respective display.

The cooking zone can be switched on as normal.

Cooking zone overtemperature protection

The cooking zone is equipped with an over-temperature sensor. If the sensor is triggered, the cooktop automatically takes the following measures:

- The cooling fan is switched to maximum speed as long as the temperature is too high. If the cooking zone is set to high power level, it is switched off.
  – The P symbol changes to 9.
- If this is not sufficient to cool down the cooking zone, it is switched off.
  – The H symbol is displayed on the respective display.

Make sure that you do not place an excessively large cooking pot on the front cooking zone, because otherwise the high radiant temperatures of the cooking pot can lead to premature switching-off of the cooking field.

Keeping buttons pressed

If one or more buttons are kept pressed or simultaneously pressed (e.g. by a pot placed on the buttons by accident) no switching function takes place.

  – The symbol ⌐ flashes and a time-limited continuous signal tone sounds.
  – After a few seconds, the appliance is switched off.

► Remove object from the buttons.
► To delete the symbol ⌐, press the same button or switch the cooking field on and off.

Cleaning

Before cleaning the appliance, let it cool down.

While cleaning the appliance, ensure that the cooking zones are not inadvertently switched on.

Do not clean the appliance with a steam cleaner!

Cleaning glass-ceramic top

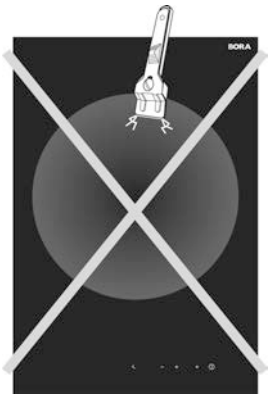
Immediately remove any spilled food or liquid from the glass-ceramic top, as it might be more difficult to clean the top after the dirt has dried.

► Clean the glass-ceramic surface with a soft cloth or sponge, water and a suitable household detergent or special care product. We recommend using products with protective properties. They leave behind a film that protects the surface against burnt-in dirt and damage to the decor.

Never clean the glass-ceramic top with abrasive cleaners, scouring pads, steel wool pads, etc., as this could damage the surface. The use of aggressive chemicals and cleaners such as oven spray cleaners or stain removers is prohibited.

► Always clean spilled food without delay.
► Remove light dirt with a moist cloth and washing-up liquid.
► Soak persistent dirt (spilled sauces, soups, etc.) in detergent and wipe it off, using a clean cloth or sponge. Always observe the use direction of the cleaning agent manufacturer.
► Dirt crusts from spilled milk and other non-sugary food can be removed while the cooktop is still warm (but not hot!), using the enclosed cleaning scraper. Never use serrated knives, steel wool or similar abrasive objects to remove dirt as they damage the surface of the glass-ceramic cooktop.

When using the glass ceramic scraper please note that the blade of the scraper does not adjust to the concave shape of the glass ceramic → risk of damages to the glass ceramic surface.



► Remove limestone (yellow spots) with a little lime scale remover (e.g. vinegar, lemon juice, etc.). If necessary, soak the coloured spots in the cleaner. Remove with a clean moist cloth.

Improper cleaning can cause damage to the decor and the glass-ceramic surface. Damaged sections of the top appear in a darker colour. Such spots cannot be removed by cleaning.

Troubleshooting

GB

What to do, if ...

... there are unpleasant smells when the cooking zone is used for the first time after commissioning

Possible cause	Remedy
■ This is normal for brand-new appliances.	▶ Ventilate the room. ▶ The smell will disappear after a few hours of operation of the cooktop.

... the appliance fails to work and all indicators remain off

Possible cause	Remedy
■ Fuse or automatic circuit breaker of your apartment or house installation is defective or has been triggered.	▶ Change fuse. ▶ Reset automatic circuit breaker.
■ The fuse or the automatic circuit breaker is repeatedly triggered.	▶ Contact customer service.
■ Power failure.	▶ Check power supply.

... F appears in the display

Possible cause	Remedy
■ Keeping one or several buttons pressed.	▶ Removing object from button and pressing button again or switching on and off.

... E is shown on the display

Possible cause	Remedy
■ The respective cooking zone or the power unit is defective.	▶ Write down error code. ▶ Contact customer service.

... U is shown on the display

Possible cause	Remedy
■ The wok you are using is not suitable for induction cooktops.	▶ Use a wok suitable for induction cooktops.

... the appliance cannot be switched on

Possible cause	Remedy
■ The child lock has been switched on – L lights up in both displays.	▶ Switch child lock off - see section on child lock.

... Error code E2 or Er-21 is displayed

Possible cause	Remedy
■ The electronics are becoming too warm due to insufficient ventilation of the hob.	▶ Checking the installation of the hob, while taking into account the instructions in the section on ventilation.

Disposal

Packaging

- The packaging material (cardboard, PE plastic foil and EPS polystyrene) is labelled for recycling and should be disposed of in an environmentally friendly manner.

Dismantling

- Disconnect the appliance from the power supply. For permanently installed appliances, this must be done by an approved electrician!

Safety

- To prevent accidents and injury caused by improper handling, especially by children playing with the appliance, disconnect it permanently from the power supply.
- Pull the plug from the power socket or have an electrician disconnect the cable. Then make the appliance unusable for example by cutting the power cord.

Disposal

- The materials of the appliance can be recycled. Therefore dispose of the appliance through an approved recycling company.
- The type plate of the appliance bears the symbol. It indicates that disposal of the product with normal household waste is prohibited.
- You must dispose of the appliance according to the applicable statutory waste regulations.
  For more information on the safe handling and recycling of the product, contact your local authority, recycling centre or the dealer from which you have purchased the appliance.

Customer service GB

If you need to contact use in connection with a fault or an order, please always quote the manufacturer code (FD) and the model of your appliance.

These details are included on the last page of this manual and printed on the type plate of your appliance.

Cher cliente BORA, cher client BORA,

Nous vous remercions d'avoir décidé d'acheter un de nos produits.

Votre appareil satisfait à des exigences élevées et sa commande est simple. Prenez quand même du temps pour lire les présentes instructions de montage, de service et d'entretien. Cela vous permettra de vous familiariser avec l'appareil et de l'utiliser de manière optimale et sans dysfonctionnements.
Veuillez respecter les consignes de sécurité (page 47 et suivantes).

Nous vous souhaitons bon divertissement pendant l'utilisation !

Modifications

Le texte, les images et les données reflètent l'état technique de l'appareil au moment de la mise à l'impression des présentes instructions de montage et de service. Sous réserve de modifications dans l'intérêt du développement.

Symboles utilisés

Précède toutes les instructions importantes pour la sécurité. Le non-respect peut entraîner des blessures et des dommages sur l'appareil ou les meubles !

► Précède les étapes de travail que vous devez réaliser l'une après l'autre.

– Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail respective.

■ Précède une énumération.

Précède des consignes utiles pour l'utilisateur.

Les présentes instructions de montage et de service s'appliquent aux modèles suivants :

Wok à induction en vitrocéramique
CIW 1

Imprimé sur papier blanchi sans chlore - notre contribution à la protection de l'environnement.

Table des matières

Consignes de sécurité 47
Utilisation conforme 47
Présence d'enfants dans le foyer 47
Utilisation 48
Consignes importantes à l'attention de porteurs de stimulateurs cardiaques, d'appareils auditifs et d'implants métalliques 48
Comment éviter les dommages au niveau de l'appareil 48
Attention, risque de brûlures / d'incendie ! 49

Montage.....50
Avant l'installation 50
Indications importantes.....50
Ventilation 50
Découpe du plan de travail.....50
Préparation des appareils.....51
Pose alignée sur la surface 52
Montage en saillie.....53
Les instructions d'installation.....54
Installation des appareils à encastrer.....55
Fixation des appareils à encastrer 55

Alimentation électrique 56
Attention.....56

Votre appareil.....56
Description de l'appareil 56
Système électronique de détection 57
Fonctionnement de tables de cuisson à induction 57
Témoin de chaleur résiduelle 57

Paramétrages utilisateur 58
Protection enfant.....58

Commande.....59
Zone de cuisson 59
Détection de casserole 59
Puissance de chgauffe „Power".....60
Minuterie (enclenchement automatique) 61
Minuterie comme réveil de courte durée 62
Fonction de pause 62
Précuisson automatique 63
Ustensiles de cuisson.....64

Fonctions de sécurité.....64
Désactivation de sécurité automatique.....64
Protection contre la surchauffe de la zone de cuisson.....64
Commande continue de touches.....64

Soin et entretien 65
Nettoyage 65
Nettoyage de la surface vitrocéramique.....65

Dépannage autonome 66
Quoi faire si ... .66

Élimination 67

Service après-vente.....67

Consignes de sécurité

F

L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues et aux prescriptions de sécurité applicables en la matière. Afin d'éviter des dommages et des accidents, il est pourtant nécessaire d'utiliser l'appareil correctement. Veuillez respecter les consignes figurant dans les présentes instructions de montage et de service.

Utilisation conforme

- L'appareil est prévu pour la préparation de repas dans la sphère privée est n'est pas destiné à l'utilisation industrielle. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels en cas d'utilisation non-conforme ou de manipulation incorrecte.
- Les réparations, en particulier pour les pièces conductrices d'électricité, doivent uniquement être effectués par un personnel qualifié et formé pour cet appareil. Aucune modification, manipulation ou tentative de réparation ne doit être effectuée sur cet appareil, en particulier lorsque cela implique l'utilisation d'outils (tournevis, etc.). Les réparations inappropriés peuvent entraîner de graves accidents, faire des dégâts sur l'appareil et sur l'installation ainsi que causer des dysfonctionnements. En cas d'un dysfonctionnement ou d'une demande de réparation de votre appareil, veuillez observer les remarques de la partie « Service après-vente ». En cas de problème, adressez-vous au service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer la pièce.
- La table de cuisson en vitro-céramique ne convient pas et n'est pas homologuée pour l'installation dans des véhicules.
- Conservez soigneusement les présentes instructions afin de pouvoir les consulter à tout moment. Si vous vendez ou donnez l'appareil à des tiers, joignez toujours les présentes instructions. Le nouveau propriétaire pourra s'informer ainsi sur la commande correcte de l'appareil et sur les consignes à ce sujet.
- En tant qu'utilisateur, vous êtes responsable de l'entretien et de l'utilisation conforme de l'appareil dans votre foyer.

Présence d'enfants dans le foyer

- Le matériel d'emballage (p.ex. films, polystyrène) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Maintenez le matériel d'emballage à distance des enfants.
- L'appareil est destiné à l'utilisation par les adultes qui connaissent le contenu des présentes instructions de service. Les enfants ne sont généralement pas conscients des risques que recèle la manipulation d'appareils électriques ou à gaz. Veillez donc à assurer la surveillance nécessaire et à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Les surfaces d'appareils de cuisson se réchauffent. Tenir les enfants à bas âge toujours à l'écart de tels appareils.
- Pour protéger les enfants en bas âge, il est possible d'installer un verrouillage enfants.
- L'appareil et ses zones de contact sont brûlants pendant le fonctionnement. La prudence s'impose, afin d'éviter de toucher des éléments brûlants. Tenir loin de la portée d'enfants de moins de 8 ans à moins de les avoir toujours sous surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Utilisation

- Des odeurs gênantes peuvent se dégager pendant les premières heures de fonctionnement de l'appareil Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas des appareils neufs. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée.
- N'utilisez pas votre appareil s'il présente des dégâts visibles et contactez le service après-vente.
- Mettez l'appareil hors service dès que vous constatez un dysfonctionnement ou que la surface présente des fissures dues à des contraintes mécaniques extrêmes. Désactivez l'appareil et débranchez-le du secteur (dévisser les fusibles ou bien désactiver le coupe-circuit automatique).
- Si des composants électriques sont défectueux, il se peut que vous ne puissiez pas désactiver l'appareil Dans un tel cas, dévissez les fusibles ou désactivez le coupe-circuit automatique.
- Les câbles d'alimentation d'appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes ou bien les ustensiles de cuisson. L'isolation électrique risquerait d'être endommagée.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou dépourvus d'expérience et/ou de connaissance, dans la mesure où ils sont sous surveillance ou ont été informés des dangers de l'appareil et en ont compris les risques.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient sous surveillance.
- L'appareil n'est pas prévu pour la commande via une minuterie externe ou un système de télécommande externe.
- Après utilisation, débrancher la zone de cuisson par le dispositif de commande et ne pas se fier au détecteur de présence seul.

Consignes importantes à l'attention de porteurs de stimulateurs cardiaques, d'appareils auditifs et d'implants métalliques

- Les tables de cuisson à induction créent un champ électromagnétique haute fréquence dans les zones de cuisson. Si vous vous approchez tout près des zones de cuisson et dans des conditions défavorables, ces champs risquent d'influencer négativement sur les stimulateurs cardiaques, les appareils auditifs ou les implants métalliques et peuvent même causer des dysfonctionnements
- Des essais ont démontré qu'il n'existe pas de risque pour les porteurs de stimulateurs cardiaques dans des conditions normales. Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque (ou d'un appareil auditif ou d'un autre implant) et que vous souhaitez être sûr que l'utilisation de l'appareil ne recèle pas de risques pour vous, nous vous recommandons de demander des informations détaillées au service médical compétent et responsable.

Comment éviter les dommages au niveau de l'appareil

La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur (jusqu'à 650 °C) et aux variations de température et résiste, dans une certaine mesure, aux chocs et aux rayures.
Veuillez tout de même tenir compte des remarques suivantes pour éviter les dommages.

- Ne montez pas sur l'appareil.

- En cas de surchauffe, désactivez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Ne refroidir en aucun cas à l'eau froide !
- Une sollicitation brusque comme par exemple le choc d'une salière peut endommager la surface. Les objets de ce type ne doivent pas être conservés au-dessus de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps avec des ustensiles de cuisson vides.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que le fond des ustensiles et la surface des zones de cuisson est propre et sec.
- Toujours soulever et ne jamais faire glisser les ustensiles. Ainsi pouvez-vous éviter des rayures sur la surface et l'abrasion du décor.
- Éviter que les casseroles en émail se vident pendant la cuisson. Les fonds risquent d'être endommagés et de rayer par conséquent la surface si vous les faites glisser. Les fonds de casseroles et de poêles qui ont des bords vifs ou des arêtes, ont également un effet abrasif.
- Ne pas traiter (éplucher, couper etc.) les fruits et légumes sur la surface. Des particules de salissure fins ou bien des objets durs risquent d'endommager la surface de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil comme surface de support. Veillez à ne jamais y déposer des matériaux inflammables, des emballages en carton ou en plastique.
- Évitez le contact des zones de cuisson chaudes avec des mets contenant du sucre ou avec des sirops. La surface risquerait d'être endommagée. S'il y a quand même des traces de repas sucrés ou de sirops sur les surfaces de cuisson chaudes, enlevez-les immédiate-ment avec le racloir de nettoyage inclus (à l'état encore chaud).
- Éviter le débordement de repas.
- Lors du nettoyage, il faut veiller à éviter toute pénétration d'eau à l'intérieur de l'appareil. N'utiliser qu'un chiffon légèrement humide. Ne jamais nettoyer l'appareil au jet d'eau ou de vapeur. La pénétration d'eau risque de causer des dommages!

Attention, risque de brûlures / d'incendie !

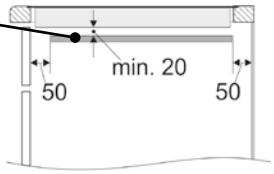
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Veillez à maintenir à distance de la surface les objets en métal ou présentant des composants métalliques, p. ex. couverts, films en aluminium, papier cadeau.
- Les surfaces chauffées restent brûlantes pendant une durée prolongée même après la désactivation et ne revient que lentement à la température ambiante. Attendez alors suffisamment longtemps avant d'effectuer par exemple des travaux de nettoyage.
- En cas de dégagement de fumée ou de déclenchement d'un incendie lors du fonctionnement, désactivez le fusible de votre installation domestique.
- Surveillez toujours l'appareil lors de la friture. Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement! N'essayez jamais d'éteindre de la graisse ou de l'huile qui brûle en utilisant de l'eau (risque d'explosion!). Etouffez les flammes avec des chiffons humides et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Eloignez les animaux domestiques. Risque de brûlures !

Avant l’installation

- La table de cuisson à encastrer est prévue pour l’installation dans l’évidement correspondant dans un plan de travail.
- L’appareil doit exclusivement être installé et raccordé au réseau électrique en respectant les instructions de montage figurant ci-après. Faire effectuer les travaux nécessaires par un installateur/électricien agréé.
- Éliminer le matériel d'emballage selon les prescriptions locales.
- Pour ce qui est des meubles encastrés, le revêtement plastique ou bien la feuille de placage doivent être apposés avec de la colle résistante à la chaleur, car sinon, le revêtement ou la feuille de placage risque de se déformer ou de se détacher, notamment sur le petit côté.
- Les bords bruts de l'évidement doivent être scellés à l'aide d'une substance étanche à l'eau telle que p.ex. le silicone.
- L’installation de plinthes murales en bois massif sur le plan de travail derrière la table de cuisson à encastrer est admissible dans la mesure où les distances minimales sont respectées.
- L’utilisation de plinthes murales en plastique est interdite.
- Des changements de la couleur de la surface sont dus à la lumière.
- Concernant adéquation du plan de travail, il est nécessaire de respecter les indications du fabricant.

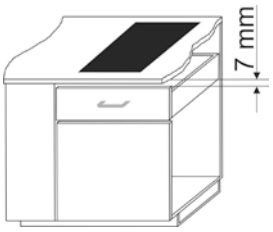
Indications importantes

- Un fond intermédiaire avec un écart d'au moins 20 mm par rapport au dessous de la plaque de cuisson doit être monté si la plaque de cuisson se trouve sur des éléments de meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), afin de rendre impossible un contact accidentel avec le dessous de la plaque de cuisson.



  Une ouverture de 50 mm est à prévoir sur toute la largeur de l'élément bas dans la zone arrière et avant pour une meilleure aération de la plaque de cuisson.
  Le fond intermédiaire ne doit être enlevé qu'avec des outils.
- Si un tiroir se trouve en dessous de l'appareil, assurez-vous qu'il ne s'y trouve aucun objet sensible aux températures ou légèrement inflammable, comme par ex. des bombes aérosols ou du cirage pour chaussures.
  Utilisez uniquement un écrin à couverts résistant à la chaleur
- Eviter toute accumulation excessive de chaleur à l'arrière, par exemple d'un four sans ventilation tengentielle.
- La plaque de cuisson à induction ne doit pas être en marche lorsque le four est en fonctionnement pyrolyse.

Ventilation



- La traverse frontale du meuble encastré doit être retirée sur toute la largeur de l'appareil, de manière à faciliter la ventilation sur toute la largeur de l'appareil.
- Les éventuelles traverses placées sous le meuble encastré doivent être retirées dans la zone de la découpe qui recevra la plaque de cuisson.

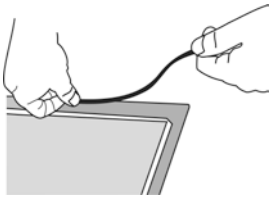
Découpe du plan de travail

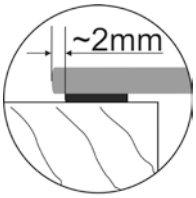
Effectuer si possible la découpe du plan de travail de manière très précise avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

- Pour effectuer la découpe qui recevra la plaque de cuisson, suivre les indications des schémas.
- La plaque de cuisson vitrocéramique doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique.
- Pour l'intégration à fleur de plaques de cuisson dans un encastrement de plans de travail en plastique ou en bois, nous vous recommandons de les monter avec une certaine distance de sécurité. Cela protège la surface du plan de travail de tout contact accidentel avec des casseroles et poêles brûlantes.
- L'intégration à fleur de plaques de cuisson dans des plans de travail en pierre doit être rigoureusement précise.

Préparation des appareils

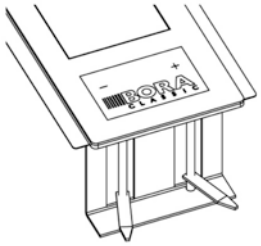
- Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité ci-joint doit être collé uniformément.

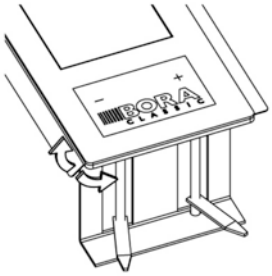


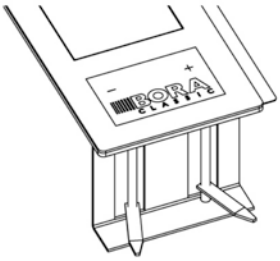


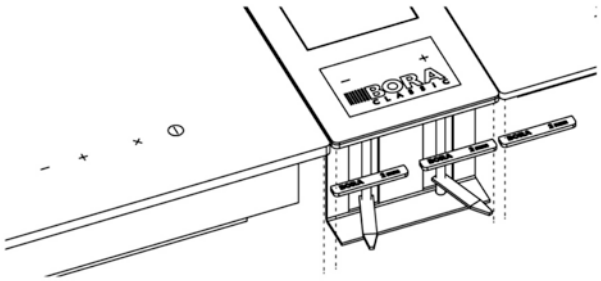
- Le joint d'étanchéité évite que des liquides ne s'infiltrent entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail et pénètrent dans la plaque de cuisson se trouvant au-dessous.
- Lors de l'encastrement d'une plaque de cuisson dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage etc.), le joint doit être enlevé et la surface de cuisson contre le plan de travail étanchée avec un matériau d'étanchement en plastique (mastic).

⚠ Étant donné que la vitrocéramique du wok à induction est épaisse de 6 mm, il est nécessaire de retirer le rail de montage du cadre de dispositif aspirant adjacent.
Celui-ci peut uniquement être retiré depuis le côté gauche du dispositif aspirant. Lors de cette procédure, veillez à ne pas abîmer les surfaces en verre et en acier inoxydable.

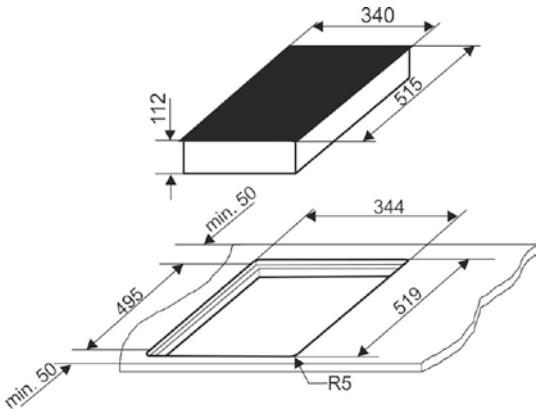


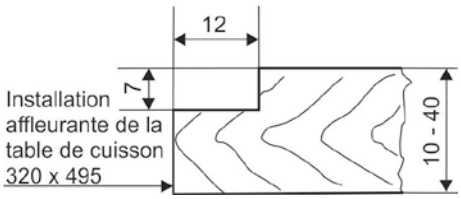






Pose alignée sur la surface



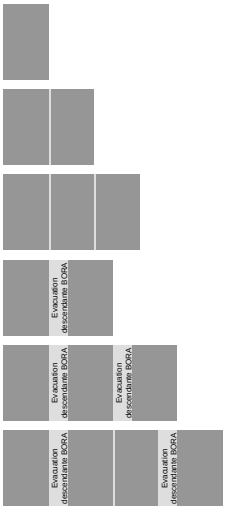


Pour une installation commune avec le wok à induction en vitrocéramique CIW 1, vous devez relever la feuillure à 7 mm pour un montage aligné sur la surface !

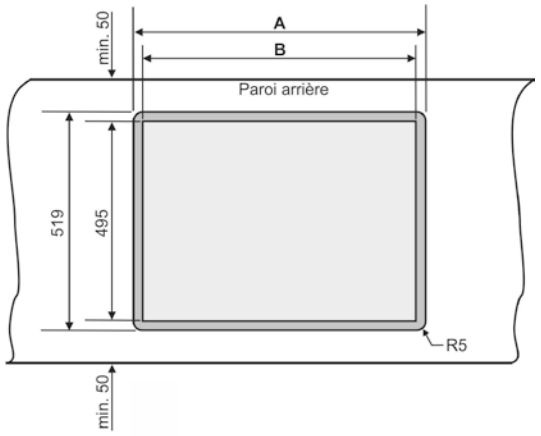
Espace des bords de coupe d'au moins 50 mm par rapport à la paroi arrière et latérale.

- En cas de montage directement à côté d'une armoire haute, il est recommandé de respecter une distance de sécurité de 250 mm minimum pour des raisons techniques de travail.
  La paroi latérale de l'armoire haute doit être recouverte d'un matériau thermorésistant.

Dimensions des évidements pour l'installations de tables de cuisson ou de tables de cuisson et du système de ventilation à évacuation descendante BORA l'un à côté de l'autre :



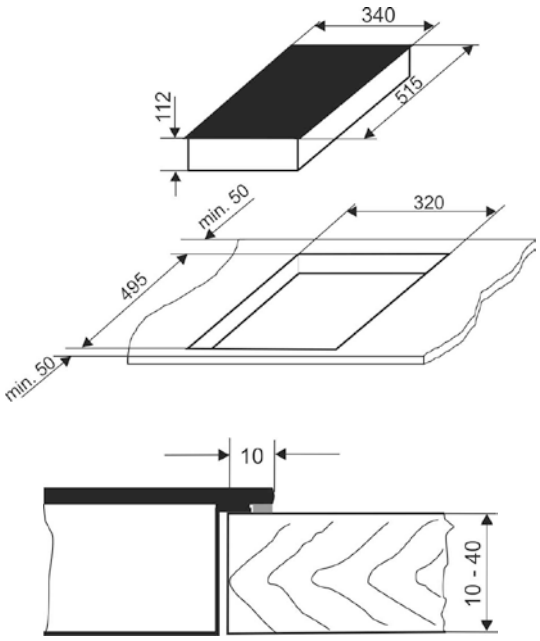
Tables de cuisson	Evacuation descendante BORA	Evidement dans le plan de travail	
		A	**B**
1		**344**	**320**
2		**685**	**661**
3		**1026**	**1002**
2	1	**776**	**752**
3	2	**1208**	**1184**
4	2	**1549**	**1525**



Un espace d'1 mm est prévu entre tous les appareils à encastrer.

Suivez les instructions d’installation à la page 54!

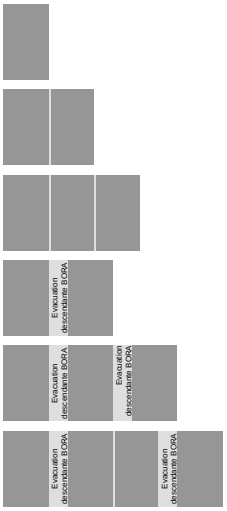
Montage en saillie



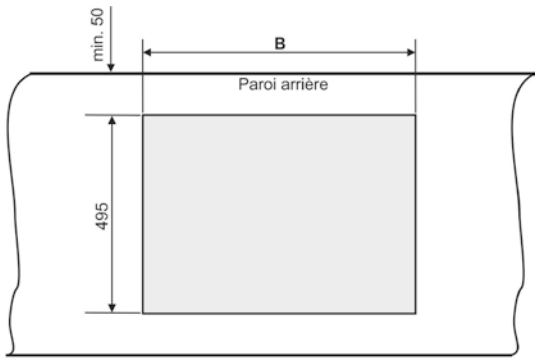
Espace des bords de coupe d'au moins 50 mm par rapport à la paroi arrière et latérale.

- En cas de montage directement à côté d'une armoire haute, il est recommandé de respecter une distance de sécurité de 250 mm minimum pour des raisons techniques de travail.
  La paroi latérale de l'armoire haute doit être recouverte d'un matériau thermorésistant.

Dimensions des évidements pour l'installations de tables de cuisson ou de tables de cuisson et du système de ventilation à évacuation descendante BORA l'un à côté de l'autre :



Tables de cuisson	Evacuation descendante BORA	**Evidement dans le plan de travail**
		B
1		**320**
2		**661**
3		**1002**
2	1	**752**
3	2	**1184**
4	2	**1525**



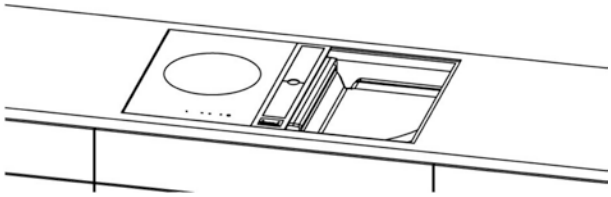
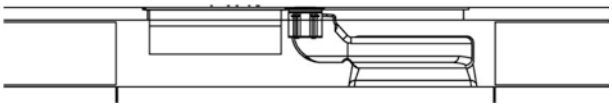
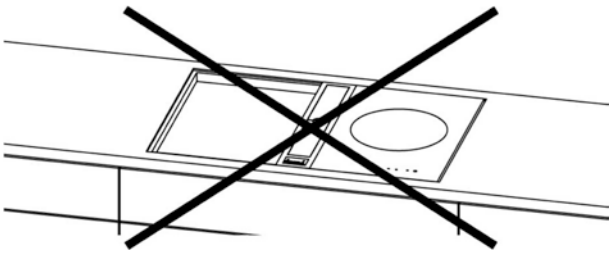
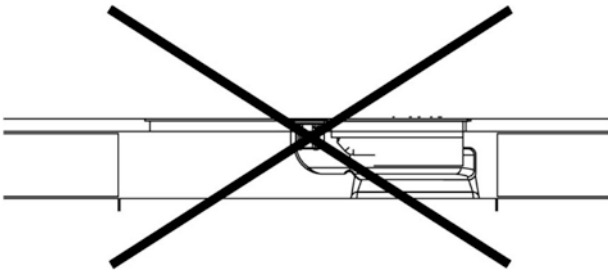
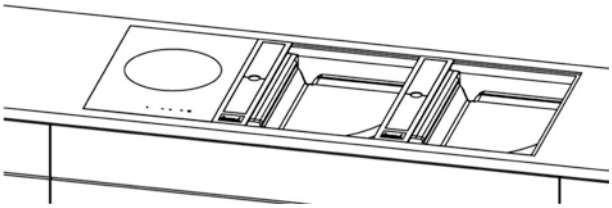
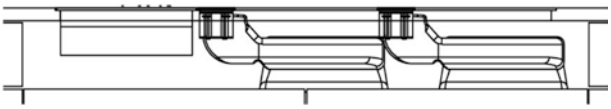
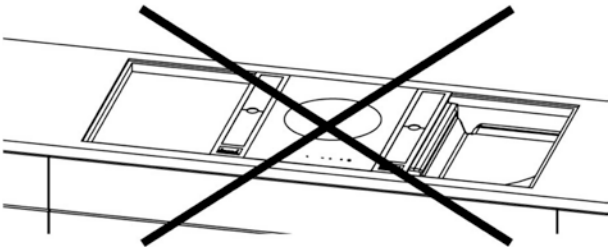
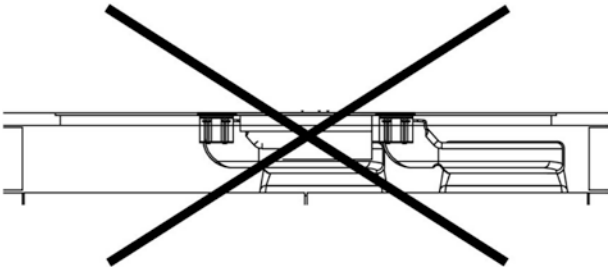
Un espace d'1 mm est prévu entre tous les appareils à encastrer.

Suivez les instructions d’installation à la page 54!

Les instructions d‘installation

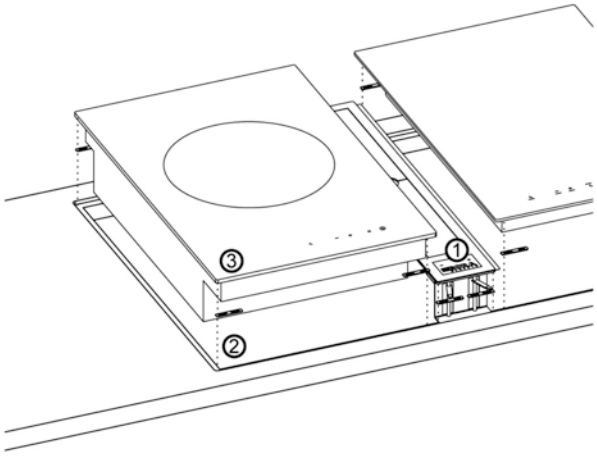
Étant donné que les conduits de ventilation de BORA Classic se trouvent toujours à droite du dispositif aspirant respectif, il est nécessaire d'installer le wok à induction en vitrocéramique à gauche.
En raison de la hauteur de l'appareil, il n'est pas possible d'installer un wok à induction en vitrocéramique au-dessus du conduit de ventilation.

Exemples d'installation :

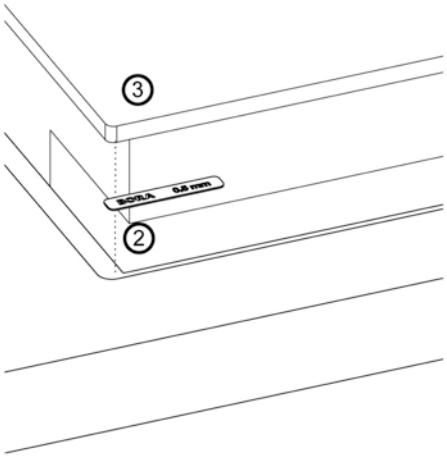









Installation des appareils à encastrer

► Avant d'installer les tables de cuisson, veuillez d'abord installer le cadre de cache du dispositif aspirant (1) dans la découpe du plan de travail.



► Pour équilibrer les écarts de hauteur à cause du verre plus épais du wok à induction en vitrocéramique, veuillez utiliser les plaques d'ajustement (2) fournies.

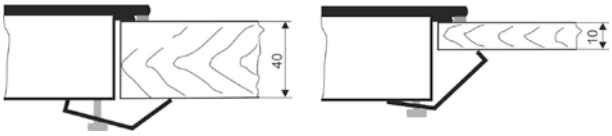


► Vous pouvez ensuite installer l'appareil (3).

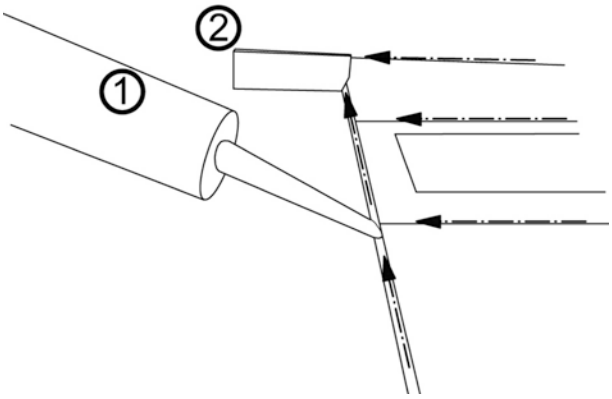
Veuillez vérifier que tous les appareils à encastrer sont alignés sur le même niveau. Si nécessaire, ajustez la hauteur à l'aide des plaques d'ajustement.

Fixation des appareils à encastrer

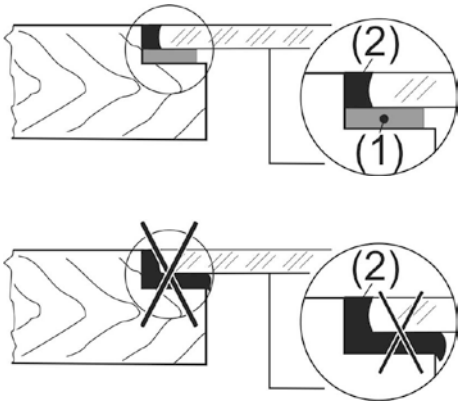
► Fixez ensuite les appareils avec les éclisses de montage.



► Pour des raisons hygiéniques, veuillez calfeutrer le contour des appareils encastrés avec du silicone ou un produit d'étanchéité résistant à la température. Veillez ce faisant à également calfeutrer la jointure entre les appareils (1). Pour obtenir des joints propres, il est nécessaire de racler le produit d'étanchéité superflu (2).



Utiliser une bande d'étanchéité (1) ! La colle silicone (2) ne doit appuyer sur aucune partie en dessous de la surface d'appui. Un démontage ultérieur de la plaque de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement. Aucune garantie en cas de non-respect de ces instructions.



Alimentation électrique

Lors du raccordement de l'appareil, il faut prévoir une installation permettant de le déconnecter du réseau sur tous les pôles en respectant une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

- Sont considérés comme dispositifs de coupure adéquats les disjoncteurs, les fusibles, les coupe-circuits automatiques et les contacteurs.

- Le câble d'alimentation à utiliser (déjà prémonté) doit être au moins du type H05VV-F ou H05VVH2-F.
- Section: 3G1,5 mm²

- Si l'appareil est branché via une fiche, celle-ci doit rester accessible également après le montage de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un particulier. Cela devrait être fait par un service après-vente.

CE Ces appareils sont conformes aux directives CE suivantes :

-2004/108/CE Directive – Comptabilité électromagnétique
-2006/95/CE Directive - Basse tension
-2009/125/CE Directive – Écoconception
-2011/65/CE Directive RoHS

Attention

N'activer le fusible ou l'interrupteur principal qu'après l'installation des appareils. Les appareils doivent être encastrés dans les meubles selon les présentes instructions de montage et de service.

Nous vous prions de prendre connaissance du fait que nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts directs ou indirects causés par un mauvais branchement ou un montage inapproprié. Les réparations sur l'appareil doivent impérativement être effectués hors tension. Ne démontez jamais les appareils, si nécessaire contactez votre service après-vente.

Toute intervention dans l'appareil est interdite. La garantie s'éteint en cas de non-respect de ces instructions.

Votre appareil (F)

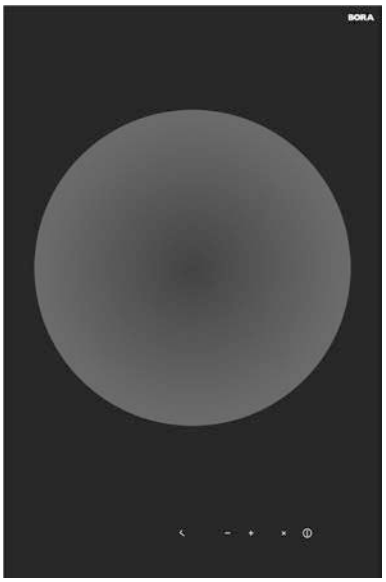
Description de l'appareil

- Puissance de chauffe "Power"
- Réglage électronique de la puissance (9 puissances de cuisson)
- Arrêt automatique de sécurité
- Détection de récipients
- Précuisson automatique
- Affichage de chaleur résiduelle
- Protection enfant
- Fonction de pause
- Minuterie

CIW 1

Puissance 9
2400 Watt

Puissance de chauffe "Power" P
3000 Watt



Système électronique de détection

1 ⏻ Touche Marche/Arrêt
2 × Touche de pause
3 + Touche
4 − Touche
5 Affichage
6 Touche minuterie
7 Témoin pour minuterie activée

Affichages

1 - 9...Puissance de chauffe
A.....Précuisson automatique
H.....Affichage de chaleur résiduelle
L .....Protection enfant MARCHE
P.....Puissance de chauffe „Power“
II.....Pause
U.....Aucun récipient ou un récipient non adapté est posé sur la zone de cuisson
.....Touche de commande continue

Fonctionnement de tables de cuisson à induction

Les tables de cuisson à induction réagissent très rapidement, peuvent être réglées finement, sont puissantes, économiques et sûres.
Leur fonctionnement diffère considérablement de tables de cuisson ou de plaques de cuisson traditionnelles. La bobine d'induction installée sous la plaque vitrocéramique créé un champ magnétique qui alterne rapidement et qui chauffe ainsi directement le fond magnétique de l'ustensile de cuisson.

La condition préalable à l'utilisation d'une table de cuisson à induction est alors l'emploi d'ustensiles de cuisson avec fond magnétisable.

La plaque vitrocéramique reste relativement froide parce qu'elle n'est réchauffée que par l'ustensile chaud.
Dès que l'ustensile est retiré de la zone de cuisson, l'alimentation en puissance est coupée immédiatement.

Témoin de chaleur résiduelle

Tant qu'il y a le risque de brûlures d'une certaine importance, l'affichage correspondant affiche H après la désactivation.

Activer la protection enfant

1.

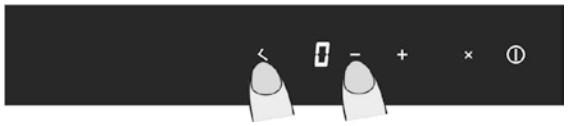
2

simultanément

Désactiver la protection enfant

1

2.



simultanément

Protection enfant

La protection enfant doit éviter toute mise en route involontaire. Aucune zone de cuisson ne peut être mise en marche tant que la protection enfant est activée.

Activer la protection enfant

La zone de cuisson doit être éteinte.

► Allumer la table de cuisson avec la touche ⏻.
► Appuyer simultanément les touches ‹ et −.
– La lettre **L** apparait alors sur l'affichage de la commande de table de cuisson pour confirmer l'activation de la protection enfant.
– Si la zone de cuisson est encore chaude, les lettres **L** et **H** apparaitront à tour de rôle sur l'affichage.

Désactiver la protection enfant

► Allumer la table de cuisson avec la touche ⏻.
► Appuyer simultanément les touches ‹ et −.
– Le chiffre 0 apparait sur l'affichage de la commande de table de cuisson.

Le bandeau peut être à nouveau commandé comme d'habitude.

Zone de cuisson

Lorsque le système électronique de détection est actif, les puissances de chauffe la zone de cuisson peuvent être régulées.

Mise en marche

► En appuyant sur les touches + ou − la zone de cuisson souhaitée est mise en marche. En appuyant sur la touche +, la puissance de chauffe est branchée sur 5 et en appuyant sur la touche −, sur la puissance de chauffe 9. En réappuyant sur la touche + ou − la puissance de chauffe peut être modifiée.
1 = puissance minimale
9 = puissance maximale (2400 Watt)
P = puissance de chauffe „Power“ (3000 Watt)

On peut aller jusqu'à la puissance de chauffe P en appuyant sur la touche +. Une remise à 0 n'est pas possible.
On peut aller jusqu'à la puissance de chauffe 0 en appuyant sur la touche −.Une remise à la puissance 9 est possible.

Puissances de chauffe

Le niveau de puissance de chauffe élevé de plaques de cuisson à induction produit une chauffe très rapide de vos ustensiles de cuisson. Il est nécessaire de faire attention au choix de la puissance de chauffe par rapport à un système de cuisson conventionnel de manière à éviter de faire brûler des aliments.

Les données indiquées dans le tableau suivant sont des valeurs de référence.

Il est recommandé selon la quantité de diminuer ou d'augmenter la puissance de chauffe.

Les réglages :

Faire fondre du beurre et du chocolat, maintenir un plat à température	1-2
Réchauffer des plats	3-6
Faire revenir des plats	7-9
Faire revenir rapidement des plats, ou faire revenir de plus grosses quantités	P

Désactiver la zone de cuisson

► Eteindre la zone de cuisson après utilisation en mettant la puissance de chauffe sur 0 ou en appuyant simultanément sur les touches − et +.
– Tant que la zone de cuisson est chaude, un H apparaît dans l'affichage pour informer qu'il reste encore de la chaleur résiduelle. Cet affichage s'éteint lorsque la zone de cuisson a suffisamment refroidi.

Détection de casserole

La table de cuisson dispose d'un système de reconnaissance des casseroles. Pour que la zone de cuisson puisse être allumée, il est nécessaire d'utiliser une casserole ou une poêle adaptée en matériau magnétisable.

- Si l'ustensile est retiré de la zone de cuisson pendant son fonctionnement, l'alimentation en puissance est coupée et l'affichage indique U.
- Si un ustensile inapproprié est utilisé, l'affichage indique U.

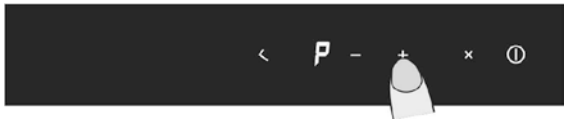
Après 10 minutes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement si elle n'a pas détecté de casserole et peut être remise en marche après que l'appareil a été coupé et remis en marche avec la touche ⏻.

Veillez à ce que le rayon du wok soit le même que celui de la surface en vitrocéramique. Celui-ci est de 210 mm.

Mise en marche de la puissance de chauffe "Power"

1.

2.



Arrêt anticipé

1.

2.

Puissance de chauffe "Power"

La zone de cuisson est équipée d'une puissance de chauffe maximale **P**. Si la puissance de chauffe "Power" est activée, la zone de cuisson fonctionne pendant 10 minutes avec une puissance très élevée de 3000 Watt. Après 10 minutes, la zone de cuisson est automatiquement mise sur la puissance de chauffe **9**.

Mise en marche

► Activer la zone de cuisson et régler la puissance de chauffe sur **9.** Activer ensuite la puissance de chauffe "Power" avec la touche **+**.
  — **P** se trouve dans l'affichage.
  — Après 10 minutes, la zone de cuisson est automatiquement mise sur la puissance de chauffe **9**.

La puissance de chauffe "Power" s'interrompe lorsque l'ustensile de cuisson est retiré. La puissance de chauffe "Power" se poursuit dès que l'ustensile de cuisson est remis sur la zone de cuisson.

Arrêt anticipé

► Passer sur une puissance de chauffe basse avec la touche **−**.
  — La puissance de chauffe sélectionnée est activée.

Si la commande ou la zone de cuisson est surchauffée, la puissance de chauffe "Power" s'arrête automatiquement.

Mise en marche de la minuterie

1.

2.

ou

3.

4.

Modifier la minuterie

1.

2.

3.

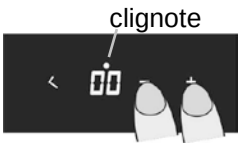
ou

Arrêt anticipé de la minuterie

1.

2.

3a.

3b. 

simultanément

Minuterie (enclenchement automatique)

La minuterie fonctionne comme un sablier (1 min. – 99 min.). Elle peut toujours être utilisée et indépendamment de toutes les autres fonctions.

Mise en marche de la minuterie

- ► Mettre la zone de cuisson sur la puissance de chauffe souhaitée.
- ► Appuyer sur la touche de la minuterie .
  - – 00 apparaît dans l'affichage et le témoin correspondant à la minuterie activée clignote.
- ► La durée peut être réglée tant que le témoin de la minuterie activée clignote. En appuyant sur la touche +, la durée commence par 1 minute, en appuyant sur la touche − par 30 minutes.
- ► Régler la durée sur la valeur souhaitée avec la touche − ou la touche +.

10 secondes après la dernière commande ou lorsque que la touche de la minuterie est commandée, le témoin correspondant à la minuterie activée est statique - comme indication sur la minuterie activée - et la puissance de chauffe réglée s'affiche.

Modifier la minuterie

- ► Appuyer tout d'abord sur la touche pour pouvoir modifier la durée de la minuterie activée.
  - – Le témoin correspondant à la minuterie activée clignote.
- ► La durée peut être ensuite modifiée.

Arrêt anticipé de la minuterie

- ► Appuyer tout d'abord sur la touche pour arrêter de façon anticipée la minuterie activée.
  - – Le témoin correspondant à la minuterie activée clignote.
- ► Ensuite, la minuterie peut être coupée jusqu'à 00 en appuyant sur la touche −

  ou

  réglée immédiatement sur 00 en appuyant simultanément sur la touche − et la touche +.

Minuterie comme réveil de courte durée

1.
2. clignote
3. clignote

Minuterie comme réveil de courte durée

La zone de cuisson doit être éteinte.

► Touche de la minuterie appuyer.
– 00 apparaît dans l'affichage et le témoin correspondant à la minuterie activée clignote.

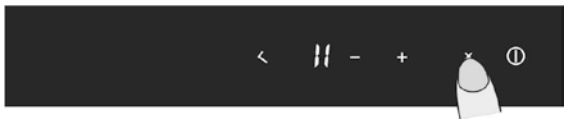
► La durée peut être réglée tant que le témoin de la minuterie activée clignote.
En appuyant sur la touche +, la durée commence par 1 minute, en appuyant sur la touche − par 30 minutes.

► Régler la durée sur la valeur souhaitée avec la touche − ou la touche +.

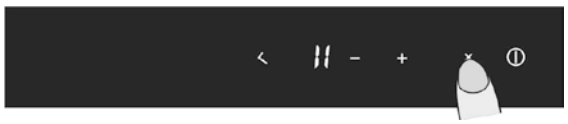
Le témoin de la minuterie activée clignote tant que le réveil de courte durée tourne et le temps restant est affiché.

Si l'appareil est arrêté avec la touche ⏻, le témoin de la minuterie activée est statique et le temps restant est affiché.

Activer la fonction de pause

1.
2. 

Arrêter la fonction de pause

1.
2. 
3.

ou

Fonction de pause

► Une cuisson peut être interrompue momentanément en appuyant sur la touche × (par ex. si le téléphone sonne).
– II apparaît dans l'affichage.

► La pause est arrêtée en appuyant à nouveau sur la touche × et ensuite sur la touche + ou sur la touche −.

Cette fonction n'est possible que pendant 10 minutes pour des raisons de sécurité. Puis, la plaque de cuisson est coupée.

En cas d'activation par inadvertance de la touche ⏻ en position pause, les réglages précédents peuvent être rétablis dans les 6 secondes en appuyant sur la touche ⏻ et ensuite sur la touche ×.

Mise en marche de la précuisson automatique

1.

2.

simultanément

3.

Affichage
A ➔ 5 ➔ A ➔ 5...

Précuisson automatique

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant que la précuisson automatique est active. De petites quantités sont chauffées très rapidement !

La zone de cuisson sont équipées de précuisson automatique qui peut être activée en cas de besoin. Si cette fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne à puissance maximale pendant une certaine durée (voir le tableau) après son activation. Après l'écoulement de ce délai, la puissance est réduite automatiquement au niveau de puissance réglé.

La précuisson automatique doit être activée de nouveau lors de chaque activation d'une zone de cuisson.

Mise en marche

► Activer la précuisson automatique lorsque la zone de cuisson est coupée en appuyant simultanément sur la touche + et la touche −.
► Sélectionner ensuite (dans les 5 secondes suivantes) la position de cuisson réduite avec la touche −.
  – Dans l'affichage apparaît simultanément un A et la position de cuisson réglée pour la durée de la précuisson automatique.
  – Après écoulement de la durée, la position de cuisson sélectionnée continue sur la puissance de cuisson réduite.

Niveau de ouissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du précuisson en min	2/3	1	2	3	4 1/4	7	2	3

Si, pendant la précuisson automatique, un niveau de puissance plus élevé est sélectionné pour la poursuite de la cuisson, le nouveau délai sera appliqué automatiquement.

Désactiver prématurément

La précuisson automatique est terminée automatiquement par :
- la réduction du niveau de poursuite de la cuisson.
- l'activation de la puissance de chauffe 9.
- l'activation de la puissance de chauffe « Power » P.

Ustensiles de cuisson

Le fond des ustensiles ne doit pas avoir des rainures tranchantes ou un bord à angles vifs. Les ustensiles en fonte ne doivent être utilisés que s'ils ont un fond lisse.

N'utiliser que des ustensiles qui conviennent pour les tables de cuisson à induction. En règle générale, les fabricants apposent un marquage sur le fond des ustensiles.

Si un aimant est attiré par le fond de l'ustensile, celui-ci convient normalement pour l'induction. Nous vous recommandons d'examiner les ustensiles avant de les acheter.

Votre appareil est capable de reconnaitre un ustensile de cuisson adapté.

► Poser le wok sur la zone de cuisson et allumer celle-ci.
  – Si l'affichage de la puissance de chauffe ne clignote pas, l'ustensile de cuisson est adapté.
  – Un U apparaît dans l'affichage si l'ustensile est inadapté ou trop petit.

Ne pas dépasser le niveau de puissance 7 avec des poêles woks qui ont un revêtement en plastique (p. ex. téflon). Le revêtement pourrait surchauffer et s'abîmer.

Il se peut que l'ustensile cause du bruit pendant le fonctionnement. Cela n'est pas le symptôme d'un dysfonctionnement. Le fonctionnement de l'appareil n'est détérioré d'aucune manière.

Votre poêle wok doit être constituée d'un matériau qui perd ses caractéristiques magnétiques à partir d'une certaine température (principe de Curie).
Si vous utilisez un autre type de wok, la graisse ou les aliments cuits risquent de surchauffer et de prendre feu !

Nous recommandons les woks conformes du fabricant Demeyere.
Une poêle wok compatible du fabricant Demeyere peut être commandée depuis BORA Lüftungstechnik GmbH.

Désactivation de sécurité automatique

L'appareil est équipé d'une surveillance temporelle des zones de cuisson. En fonction du niveau de puissance réglé, ce mécanisme éteint automatiquement la zone de cuisson après la durée de fonctionnement suivante.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Limitation de la durée de fonctionnement en heures	$8^2/_3$	$6^3/_4$	$5^1/_4$	$4^1/_3$	$3^1/_2$	$2^3/_4$	$2^1/_3$	$1^3/_4$	$1^1/_2$

  – Si la zone de cuisson a été éteinte en raison de la limitation de la durée de fonctionnement, l'affichage correspondant alterne entre H et 0.

La zone de cuisson peut être réactivée comme d'habitude.

Protection contre la surchauffe de la zone de cuisson

Chaque zone de cuisson est équipée d'une sonde pour éviter sa surchauffe. Lorsque cette sonde réagit, les mesures suivantes sont introduites automatiquement :

- Tant que la température est trop élevée, le ventilateur de refroidissement est réglé sur vitesse maximale. Si la fonction booster est activée, celle-ci est désactivée.
  – L'affichage P passe à 9.
- Si cela ne suffit pas, la zone de cuisson est éteinte.
  – Dans l'affichage de la zone concernée, H clignote.

Commande continue de touches

L'appareil ne commute pas en appuyant longtemps ou simultanément sur une ou plusieurs touches (par ex. une casserole posée par inadvertance sur les touches).

  – Le symbole clignote et un bref signal sonore retentit.
  – Il s'arrête après quelques secondes.

► Enlever l'objet des touches.
► Pour effacer le symbole , appuyer sur les mêmes touches ou mettre hors circuit puis en marche la plaque de cuisson.

Soin et entretien

F

Nettoyage

Laisser refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.

Pendant et après le nettoyage, veiller à ce qu'aucune plaque ne fonctionne accidentellement.

Ne pas utiliser des nettoyeurs à jet de vapeu!

Nettoyage de la surface vitrocéramique

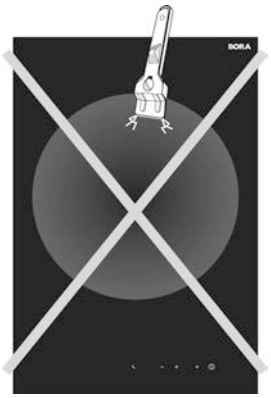
Le nettoyage immédiat de la surface vitrocéramique vous épargne l'élimination ultérieure pénible d'encrassements résistants. Le nettoyage de saletés brûlées ou séchées est beaucoup plus long et difficile.

► Pour le nettoyage de la surface vitrocéramique, utilisez uniquement un chiffon doux ou une éponge, de l'eau et un produit de nettoyage ou d'entretien adapté. Il est recommandé d'utiliser des produits avec effet de protection. Le film ainsi créé protège largement la surface vitrocéramique contre les saletés résistantes et les endommagements du décor.

N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage abrasifs, des éponges abrasives universelles, des éponges métalliques etc. car ils risquent d'endommager la surface vitrocéramique.
Vous ne devez pas non plus utiliser des produits de nettoyage agressifs tels que les sprays dégraissants four ou les détachants.

► Eliminer immédiatement les mets débordés.
► Les salissures légères peuvent être éliminées à l'aide d'un chiffon humide et de produit vaisselle.
► En cas de salissures plus importantes (taches de sauces ou de soupes etc.), appliquer le produit de nettoyage sur la surface vitrocéramique en utilisant un chiffon ou une éponge propre et les enlever en frottant. Respecter les consignes du fabricant des produits de nettoyage.
► Les croûtes de saleté de lait débordé et de mets exempts de sucre peuvent être enlevées tant à l'état tiède (pas brûlant!) qu'à l'état froid. Appropriés à cet effet le racloir de nettoyage clos. N'enlever de telles croûtes en aucun cas à l'aide de couteaux dentelés, d'éponges métalliques ou d'objets semblables.

Lorsque vous utilisez la raclette pour vitrocéramique, veuillez faire attention à ce que la lame de la raclette ne s'adapte pas à la forme concave de la vitrocéramique. → Cela pourrait abimer la surface en vitrocéramique.



► Enlever les taches de tartre (jaunâtres) à l'aide de petites quantités de substances détartrantes (p.ex. vinaigre, jus de citron, détartrant). En cas d'entartrage de couleur plus intense, laisser agir plus longtemps. Essuyer ensuite à l'aide d'un chiffon humide propre.

Le traitement incorrect dans le cadre du nettoyage risque d'endommager le décor ou la surface vitrocéramique. La surface est plus sombre aux endroits concernés. De telles taches ne peuvent plus être enlevées par nettoyage.

Dépannage autonome

F

Quoi faire si ...

... ... des odeurs désagréables sont dégagées lors de la première mise en service d'une zone de cuisson

Cause possible	Remède
■ Ce phénomène est tout à fait normal dans le cas des appareils neufs.	▶ Assurer une bonne ventilation de la pièce. ▶ Le dégagement d'odeurs s'arrêtera après les premières heures de service.

... ... l'appareil ne fonctionne pas et tous les écrans et témoins sont éteints

Cause possible	Remède
■ Un fusible ou un coupe-circuit automatique dans l'appartement ou dans la maison est défectueux.	▶ Remplacer le fusible. ▶ Réarmer le coupe-circuit automatique.
■ Le fusible saute ou le coupe-circuit automatique est déclenché à plusieurs reprises.	▶ Contacter le service après-vente.
■ Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Vérifier l'alimentation électrique.

... un apparaît dans un ou deux affichages

Cause possible	Remède
■ Commande continue d'une ou de plusieurs touches.	▶ Enlever l'objet de la touche et appuyer à nouveau sur la touche ou mettre hors service puis en marche.

... l'un des affichages indique ou les deux affichages indiquent une erreur E

Cause possible	Remède
■ La zone de cuisson correspondante ou le bloc de puissance est défectueux.	▶ Noter le numéro d'erreur. ▶ Contacter le service après-vente.

... l'affichage indique U

Cause possible	Remède
■ L'ustensile de cuisson ne convient pas pour l'induction.	▶ N'utiliser que des ustensiles qui conviennent pour l'induction.

... la plaque de cuisson ne se met pas en marche

Cause possible	Remède
■ La protection enfant est activée - un L s'allume dans les deux affichages.	▶ Désactiver la protection enfant – voir partie Protection enfant.

... le code d'erreur E2 ou Er-21 s'affiche

Cause possible	Remède
■ L'électronique est en surchauffe en raison d'une ventilation trop insuffisante de la plaque de cuisson.	▶ Vérifier l'encastrement de la plaque de cuisson en prenant en compte les indications de la partie Ventilation.

Élimination

Emballage

- Le matériel d'emballage (carton, film plastique PE et polystyrène EPS) est identifié en tant que tel et doit, si possible, être recyclé et éliminé dans le respect de l'environnement.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du secteur. Si l'appareil est installé de manière fixe, le débranchement doit être réalisé par un électricien agréé !

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme, notamment par des enfants au cours de leurs jeux, l'appareil doit être verrouillé de sorte à ne plus pouvoir être utilisé.
- Débranchez la fiche de la prise ou faites démonter le raccordement par un électricien. Puis rendre l'appareil inutilisable, par exemple en coupant le câble d'alimentation.

Élimination

- L'appareil usé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination conforme permet de recycler les matières premières.
- Le symbole figure sur la plaque signalétique de l'appareil. Il indique que l'appareil usé ne doit pas être éliminé avec les déchets domestiques usuels.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux prescriptions locales relatives à l'élimination des déchets.
  Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre administration municipale, au centre de recyclage local des ordures ménagères ou au commerçant auprès duquel vous avez acheté l'appareil pour obtenir des informations supplémentaires sur le traitement, la récupération et le recyclage du produit.

Service après-vente (F)

Si vous prenez contact avec nous en raison d'un dysfonctionnement ou pour une commande, veuillez toujours indiquer le numéro de fabrication (FD) et la désignation de votre appareil.

Vous trouverez ces information à la dernière page de ces instructions et sur la plaque signalétique de votre appareil.

Beste BORA-klant,

Hartelijk dank voor de aanschaf van een van onze producten.

Uw apparaat voldoet aan de hoogste eisen en de bediening is eenvoudig. Neem toch even de tijd om deze montage- en bedieningshandleiding door te lezen. Zo raakt u vertrouwd met het apparaat en kunt u het optimaal en probleemloos bedienen.
Neem de veiligheidsvoorschriften in acht (zie pagina 69 en verder).

Wij wensen u veel plezier bij het koken!

Wijzigingen

Tekst, afbeeldingen en gegevens voldoen bij het ter perse gaan van deze montage- en bedieningshandleiding aan de technische eisen van de beschreven apparatuur en onderdelen. Wijzigingen als gevolg van verdere ontwikkeling blijven voorbehouden.

Gebruikte symbolen

Aanduiding bij alle instructies die belangrijk zijn voor de veiligheid. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel, beschadiging van het apparaat of de installatie!

► Markeert de stappen van de werkzaamheden die op volgorde uitgevoerd dienen te worden.

– Beschrijft de reactie van het apparaat op uw uitgevoerde stap.

■ Markeert een opsomming.

Geeft handige gebruikerstips aan.

Deze montage- en bedieningshandleiding is van toepassing op de volgende modellen:

Glas keramische wok voor inductie
CIW 1

Gedrukt op chloorvrij gebleekt recyclingpapier. Onze bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften 69
Voorgeschreven gebruik 69
Bij kinderen in het gezin 69
Voor het gebruik 70
Belangrijke aandachtspunten voor personen met een pace-maker, gehoorapparaat en metalen implantaten 70
Zo voorkomt u schade aan het apparaat 70
Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar! ... 71

Montage 72
Voor de inbouw 72
Belangrijke aanwijzingen 72
Ventilatie 72
Uitsnede van het aanrechtblad 72
Apparatuur voorbereiden 73
Vlakke montage 74
Bovenmontage 75
Installatie-instructies 76
Aanbrengen van de inbouwapparatuur 77
Bevestigen van de inbouwapparatuur 77

Elektrische aansluiting 78
Let op 78

Uw apparaat 78
Beschrijving apparaat 78
Sensor elektronica 79
Functie van inductiekookvelden 79
Restwarmteaanduiding 79

Gebruikersinstellingen 80
Kinderslot 80

Bediening 81
Kookzone 81
Panherkenning 81
Powerstand 82
Timer (uitschakelautomaat) 83
Timer als wekker voor korte tijd 84
Pauzefunctie 84
Automatische aankoken 85
Kookgerei 86

Veiligheidsfuncties 86
Automatische veiligheidsuitschakeling 86
Overtemperatuurbeveiliging kookzones 86
Toetsen continu indrukken 86

Verzorging en onderhoud 87
Reiniging 87
Reiniging van het glaskeramische oppervlak 87

Storingen zelf verhelpen 88
Wat moet u doen, als 88

Afvalverwijdering 89

Klantenservice 89

Veiligheidsvoorschriften NL

⚠ **Het apparaat voldoet aan de erkende technische richtlijnen en de toepasselijke veiligheids-voorschriften. Om schade en ongevallen te voorkomen, dient het apparaat volgens de instructies en voorschriften te worden gebruikt. Neem daarom de instructies in deze montage– en bedieningshandleiding in acht.**

Voorgeschreven gebruik

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van gerechten binnen normaal huishoudelijk gebruik.
- Reparaties, met name van onderdelen die onder stroom staan, mogen uitsluitend uitgevoerd worden door vakkundige, voor dit apparaat opgeleide specialisten. Er mogen geen aanpassingen, manipulaties of reparatiepogingen, met name met behulp van gereedschap (schroevendraaier, etc.) aan het apparaat worden uitgevoerd. Onoordeelkundige reparaties kunnen leiden tot ernstige ongevallen, schade aan de apparatuur en de inrichting of storingen. Neem bij een storing van uw apparaat of een opdracht tot reparatie altijd de instructies in acht onder «Klantenservice». Neem indien nodig contact op met de klantenservice.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt voor het verwarmen van de ruimte.
- Dit apparaat is niet geschikt resp. goedgekeurd voor de inbouw in voertuigen.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig zodat u deze op elk gewenst moment kunt raadplegen. Zorg dat de gebruiksaanwijzing bij het apparaat blijft, wanneer u het verkoopt of aan derden geeft. De nieuwe eigenaar kan zich zo informeren over de juiste bediening van het apparaat en de bijbehorende instructies.
- Als gebruiker bent u verant-woordelijk voor het onderhoud en juiste gebruik van het apparaat binnen uw huishouden.

Bij kinderen in het gezin

- Verpakkingsonderdelen (bijv. folie, piepschuim) kunnen voor kinderen gevaarlijk zijn. Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.
- Het apparaat is bestemd voor gebruik door volwassenen die bekend zijn met de inhoud van deze gebruiksaanwijzing. Kinderen kunnen niet inschatten welke gevaren aan verkeerd gebruik van elektrische apparatuur zijn verbonden. Zorg daarom voor het benodigde toezicht en laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het oppervlak van kookplaten wordt heet. Houd kleine kinderen altijd uit de buurt.
- Ter bescherming van kleine kinderen kan een fornuisrek worden aangebracht.
- Tijdens het gebruik worden het apparaat en de delen die aangeraakt kunnen worden heet. Daarom moet opgepast worden dat de verwarmingselementen niet worden aangeraakt. Kinderen onder 8 jaar moeten uit de buurt blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht zijn.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Voor het gebruik

- Tijdens de eerste gebruiksuren van een kookzone kan een vreemde geur ontstaan. Dit is een normaal verschijnsel bij fabrieksnieuwe apparatuur. Zorg hierbij voor voldoende ventilatie van de ruimte.
- Als het apparaat zichtbare beschadigingen heeft, mag u het niet inschakelen en dient u contact op te nemen met de klantenservice.
- Zodra een functiestoring wordt ontdekt of wanneer door extreme mechanische inwerking scheuren in het oppervlak ontstaan, moet het apparaat direct buiten gebruik worden genomen. Schakel het apparaat uit en koppel het los van het stroomnet (draai de zekeringen eruit resp. schakel de veiligheids-schakelaar uit).
- Wanneer elektronische componenten het niet doen, kan het zijn dat u het apparaat niet kunt uitschakelen. Draai dan de zekeringen eruit resp. schakel de veiligheidsschakelaar uit.
- Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de hete kookzone resp. het hete kookgerei. De elektrische isolatie kan worden beschadigd.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke handicap of met gebrek aan ervaring en/of kennis onder toezicht gebruikt worden, dan wel voor gebruik van het apparaat geïnstrueerd werden en de daarbij behorende risico's hebben begrepen.
- Reiniging en gebruiksonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht zijn.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakel-klok of een extern afstands-bedieningsysteem.
- Na het gebruik de kookzone met behulp van het bedieningspaneel uitschakelen en niet alleen vertrouwen op de panherkenning.

Belangrijke aandachtspunten voor personen met een pace-maker, gehoorapparaat en metalen implantaten

- Inductiekookvelden produceren in het gebied van de kookzones een hoogfrequent elektromagnetisch veld. In de directe omgeving van de kookzones kunnen hierdoor onder bepaalde omstandigheden functie-storingen of fouten optreden in pacemakers, gehoorapparaten en ook in metalen implantaten.
- Onderzoek heeft uitgewezen dat voor mensen die een pacemaker dragen onder normale omstandig-heden geen enkel risico bestaat. Wanneer u als drager van een pacemaker (of een gehoorapparaat of ander implantaat) er 100% zeker van wilt zijn dat het gebruik van het apparaat voor u zonder gevaren is, dient u een hiertoe bevoegde en vakkundige geneeskundige dienst te raadplegen.

Zo voorkomt u schade aan het apparaat

Het oppervlak is bestand tegen hitte (tot 650°C) en temperatuur-schommelingen en binnen bepaalde grenzen stoot- en krasvast. Neem echter de volgende instructies in acht om eventuele schade te voorkomen.

- Schakel bij oververhitting het apparaat uit en laat het geheel afkoelen. Laat het apparaat in geen geval sterk afkoelen met koud water!
- Ga niet op het apparaat staan.

- Een plotselinge belasting bijv. door het vallen van een zoutvaatje, kan het oppervlak beschadigen. Dergelijke voorwerpen dienen niet boven het apparaat te worden bewaard.
- Gebruik het apparaat nooit langdurig met leeg kookgerei.
- Controleer voor elk gebruik of de bodem van het kookgerei evenals het oppervlak van de kookzones schoon en droog is.
- Voorkom eveneens dat emaillen pannen droogkoken. De bodem kan daarbij beschadigd raken en krassen veroorzaken bij het verschuiven over het kookveld. Panbodems met randen en bramen hebben eveneens een schurende werking.
- Bewerk groenten en fruit niet op het oppervlak (schillen, snijden, enz.). Fijne vuildeeltjes of harde voorwerpen kunnen het oppervlak beschadigen.
- Het apparaat mag niet als opbergplank of werkblad worden gebruikt. Leg geen kleine brandbare materialen, kartonnen en kunststof verpakkingen op het apparaat.
- Zorg ervoor dat geen suikerhoudende gerechten of vloeistoffen op hete kookzones terechtkomen. Het oppervlak kan hierdoor beschadigd raken. Indien toch suikerhoudende gerechten of vloeistoffen op hete kookzones terechtkomen, onmiddellijk verwijderd met aangebouwde een reinigingskrabber (als de zone nog heet is).
- Voorkom dat het gerecht overkookt.
- Zorg bij het reinigen dat geen water binnenin het apparaat terecht komt. Gebruik alleen een licht vochtig gemaakte doek. Spuit het apparaat nooit met water of een stoomreinigingsapparaat schoon. Binnendringend water kan schade veroorzaken!

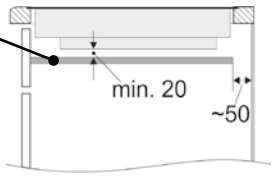
Voorzichtig, verbrandings- en brandgevaar!

- Het apparaat mag niet zonder toezicht in werking zijn.
- Houd voorwerpen van metaal of met metaalhoudende onderdelen, zoals bestek, aluminiumfolie, cadeaupapier uit de buurt van het kookveld.
- Het verwarmde oppervlak blijft ook na uitschakeling nog lange tijd heet en koelt slechts langzaam af tot kampertemperatuur. Wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u het bijvoorbeeld gaat reinigen.
- Als tijdens het gebruik rook of brand ontstaat, schakel dan de zekering of schakelaar in uw meterkast uit.
- Houd bij frituren het apparaat goed in de gaten. Oververhit vet en olie ontbranden zeer snel! Probeer nooit brandende vetten of olie met water te blussen (explosiegevaar). Verstik een ontstane brand met natte doeken; houd deuren en ramen gesloten.
- Houd huisdieren op afstand van het apparaat. Verbrandingsgevaar!

Voor de inbouw

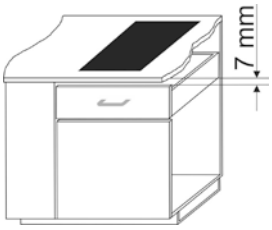
- Het inbouwkookveld is bestemd voor montage in de uitsparing van een werkblad.
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze installatievoorschriften worden ingebouwd en op het stroomnet worden aangesloten. Laat de benodigde werkzaamheden door een bevoegde installateur/elektricien uitvoeren.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijke voorschriften.
- Bij inbouwmeubelen moet de kunststof bekleding resp. het fineer verwerkt zijn met hittebestendige lijm. Anders kan dit, met name aan de smalle kanten, vervormen of losraken.
- De niet-afgewerkte kanten van de uitsparing dienen met waterdicht materiaal bijv. siliconen-kit te worden afgedicht.
- Het gebruik van muurafsluitlijsten van massief hout op het werkblad achter de kookveld is toegestaan, mits de minimale afstanden worden aangehouden.
- Het gebruik van kunststof muurafsluitlijsten is niet toegestaan.
- Verkleuringen van het oppervlak kunnen ontstaan door de inwerking van het licht.
- Met het oog op de geschiktheid van het aanrechtblad moeten de instructies van de fabrikant van het aanrechtblad in acht worden genomen.

Belangrijke aanwijzingen



- Er moet een tussen-bodem op een afstand van ten minste 5 mm van de onderkant van het kookveld inge-bouwd worden als het kookveld zich boven meubeldelen (zijwanden, laden, etc.) bevindt zodat het niet mogelijk is de onderkant van het kookveld per ongeluk aan te raken.
  Aan de achter- en voorkant moet voor een betere ventilatie van het kookveld een opening van 50 mm over de gehele breedte van de onderkast zijn aangebracht.
  De tussenbodem moet alleen met behulp van gereedschap te verwijderen zijn.
- Als zich onder het apparaat een lade bevindt, dient u zeker te stellen dat er geen temperatuurgevoelige of licht ontvlambare voorwerpen, zoals bijv. spuitbussen of schoenpoetsmiddel in zijn opgeborgen.
  Gebruik alleen een hittebestendige bestekkast.
- Grote hitteontwikkeling van onder, bijv. door een oven zonder ventilatie, moet vermeden worden.
- Als bij inbouwovens pyrolyse plaatsheeft, mag het inductiekookveld niet gebruikt worden.

Ventilatie



- Om ervoor te zorgen dat onder het aanrecht een ventilatieopening over de gehele breedte van het apparaat ontstaat, moet de voorste dwarslijst van het inbouwmeubel verwijderd worden.
- Binnen het bereik van de uitsnede van het aanrechtblad moet een eventueel aanwezige dwarslijst van het inbouwmeubel verwijderd worden.

Uitsnede van het aanrechtblad

De uitsnede in het aanrechtblad dient zo exact mogelijk uitgevoerd te worden met een steek- of decoupeerzaag. Vervolgens de zaagkanten verzegelen om te voorkomen dat vocht in het aanrechtblad kan dringen.

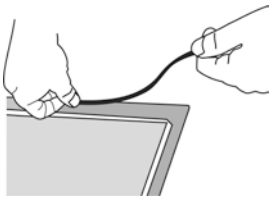
- De uitsnede voor het kookveld overeenkomstig de afbeeldingen aanbrengen.
- Het keramische glaskookveld moet vlak en waterpas liggen. Spanning kan leiden tot breken van het glas van de keramische plaat.
- Bij vlakke montage van kookvelden in platen van kunststof of hout adviseren wij deze met een lichte overlapping te monteren. Op die manier wordt het oppervlak van de plaat beschermd wanneer er onopzettelijk een hete pan op wordt neergezet.
- Bij vlakke montage van kookvelden in stenen platen moeten deze exact passend aangebracht worden.

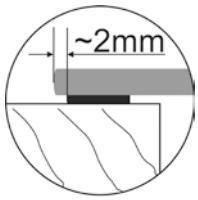
Montage

NL

Apparatuur voorbereiden

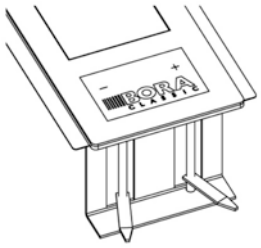
- Voor de montage moet de meegeleverde dichting voor het kookveld zonder onderbreking worden aangebracht.

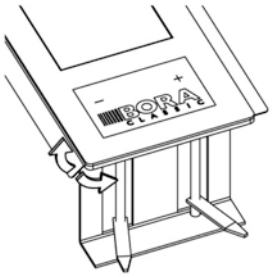


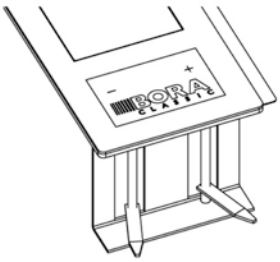


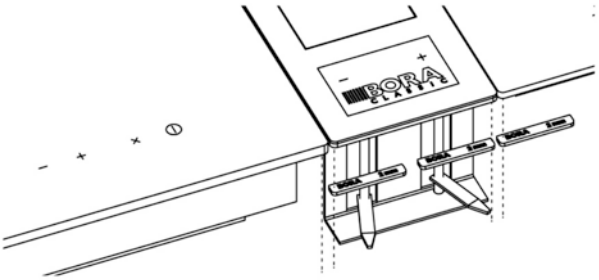
- De dichting van het kookveld voorkomt dat vloeistoffen tussen de rand van het kookveld en de aanrechtplaat door in het onderliggende kookelement terecht kunnen komen.
- Bij montage van het kookveld in een niet vlakke plaat, bijv. met keramiek of iets dergelijks (tegels, etc.) eventueel in plaats van de dichting een plastisch dichtmateriaal (kit) gebruiken.

⚠ Omdat het glas-keramiek van de inductiewok een dikte van 6 mm heeft, moet de montagerails van het naastgelegen afdekframe van de afzuiging van het kookveld worden verwijderd.
Deze kan alleen aan de linkerkant van de afzuiging van het kookveld worden verwijderd. Let er bij deze stap goed op dat de oppervlakken van glas en edelstaal niet worden beschadigd.

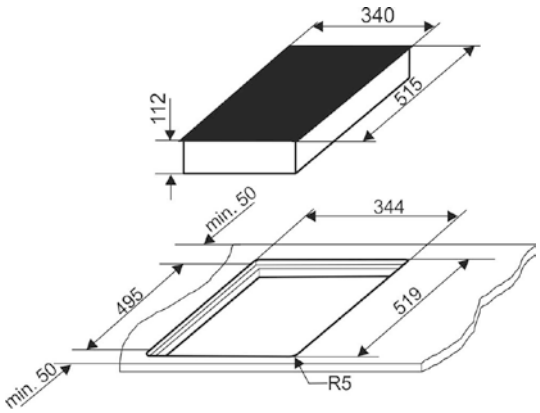


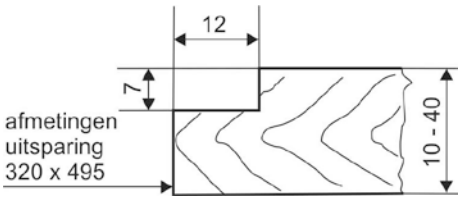






Vlakke montage



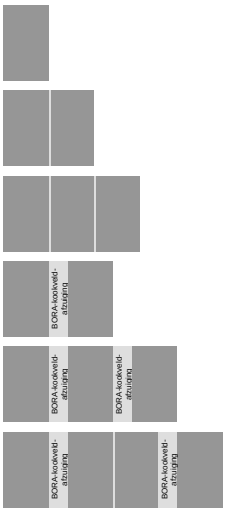


Bij installatie van de glas-keramische wok voor inductie CIW 1 moet u de uitsparing bij de vlakke montage vergroten tot 7 mm!

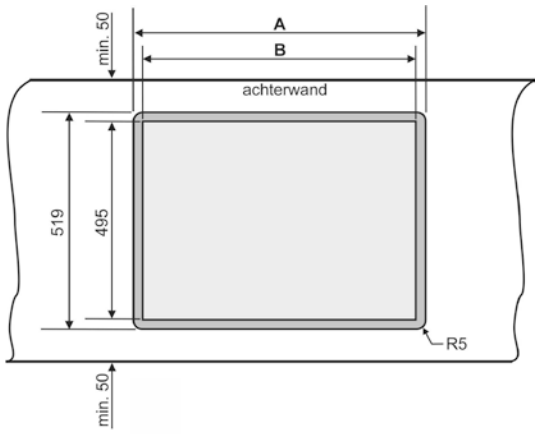
Afstand van de zijkant van de uitsnede naar de achter- en zijwand ten minste 50 mm.

- Bij montage direct naast een hoge kast wordt om beter te kunnen werken een afstand van ten minste 250 mm aanbevolen.
  De zijkant van de hoge kast moet bekleed zijn met warmtebestendig materiaal.

Bij afmetingen van uitsnedes van kookvelden, of kookvelden en de BORA-kookveldafzuiging naast elkaar:



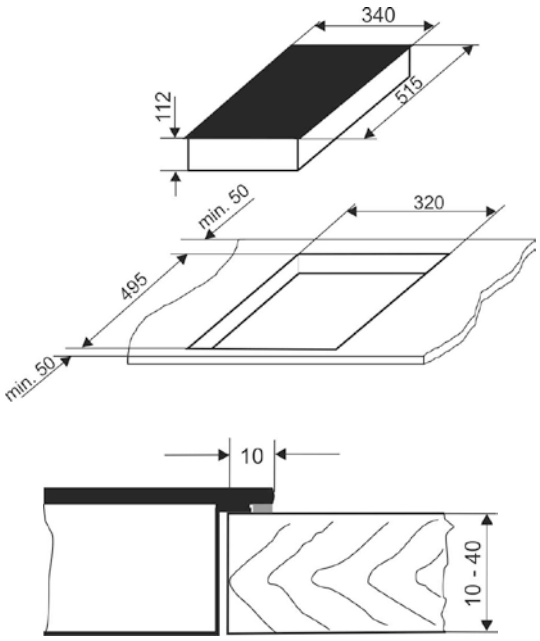
Kookvelden	BORA-Kookveld-afzuiging	Uitsparing van een werkblad	
		A	B
1		**344**	**320**
2		**685**	**661**
3		**1026**	**1002**
2	1	**776**	**752**
3	2	**1208**	**1184**
4	2	**1549**	**1525**



Tussen alle inbouwapparaten moet 1 mm afstand ingehouden worden.

Volg de installatie-instructies op pagina 76!

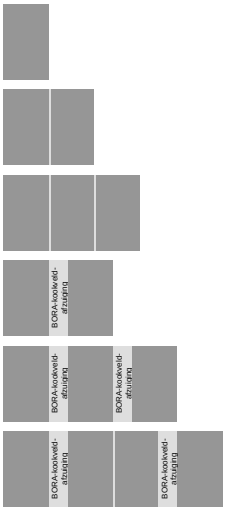
Bovenmontage



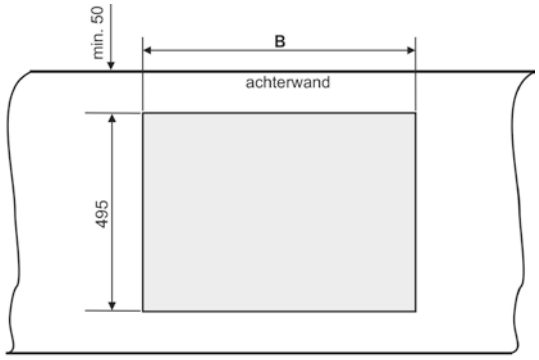
Afstand van de zijkant van de uitsnede naar de achter- en zijwand ten minste 50 mm.

- Bij montage direct naast een hoge kast wordt om beter te kunnen werken een afstand van ten minste 250 mm aanbevolen.
  De zijkant van de hoge kast moet bekleed zijn met warmtebestendig materiaal.

Bij afmetingen van uitsnedes van kookvelden, of kookvelden en de BORA-kookveldafzuiging naast elkaar:



Kookvelden	BORA-Kookveld-afzuiging	**Uitsparing van een werkblad**
		B
1		**320**
2		**661**
3		**1002**
2	1	**752**
3	2	**1184**
4	2	**1525**



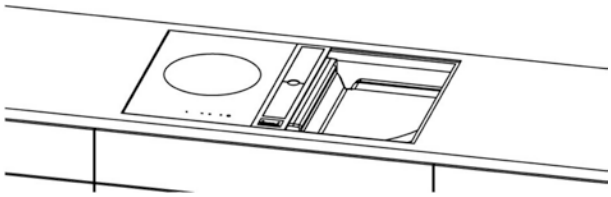
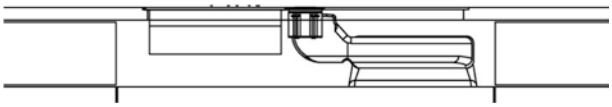
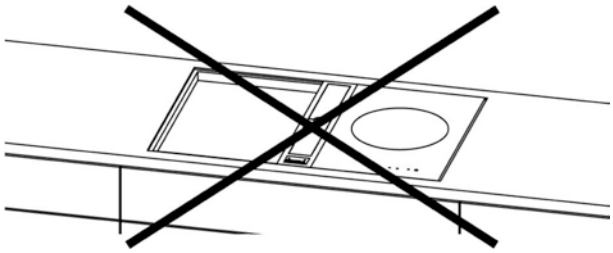
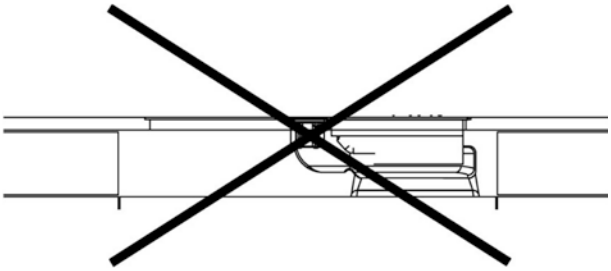
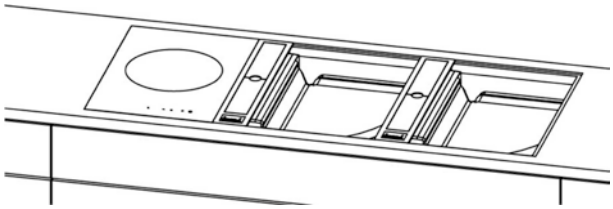
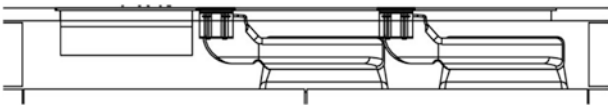
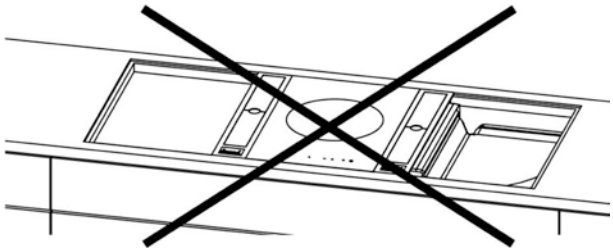
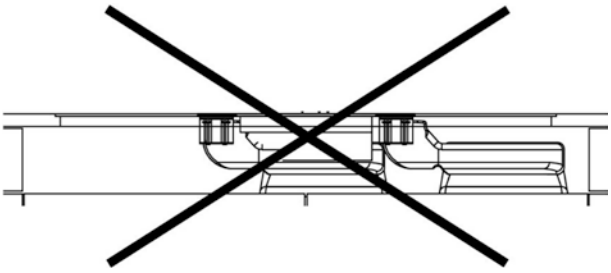
Tussen alle inbouwapparaten moet 1 mm afstand ingehouden worden.

Volg de installatie-instructies op pagina 76!

Installatie-instructies

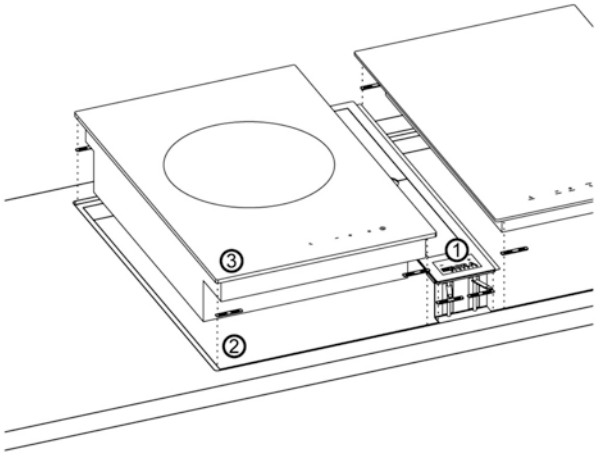
Aangezien de voorziening voor de afzuiging bij BORA Classic altijd rechts van de betreffende afzuiging van het kookveld is aangebracht, moet de glas-keramische wok voor inductie links geïnstalleerd worden.
Boven de voorziening voor het afzuigkanaal kan wegens de hoogte van de apparatuur geen glas-keramische wok voor inductie worden ingebouwd.

Voorbeeldinstallaties:

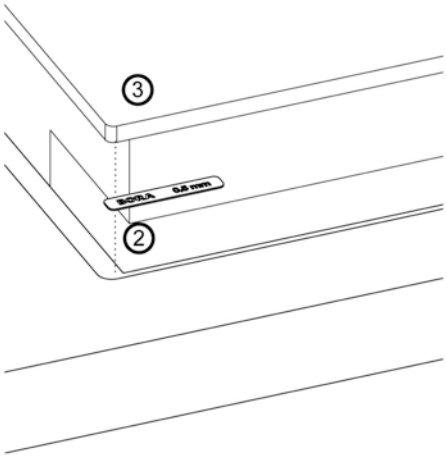









Aanbrengen van de inbouwapparatuur

► Voor het aanbrengen van de inbouwapparatuur moet eerst de montagerails (1) in de uitsnede van het aanrechtblad worden geplaatst.



► Voor het corrigeren van de grotere dikte van het glas bij de glas-keramische wok of van toleranties kunt u de meegeleverde corrigerende platen (2) gebruiken.

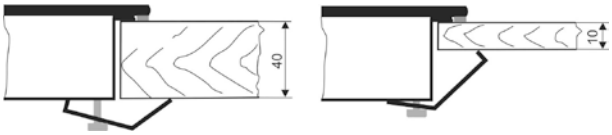


► Hierna kunt u het apparaat inzetten (3).

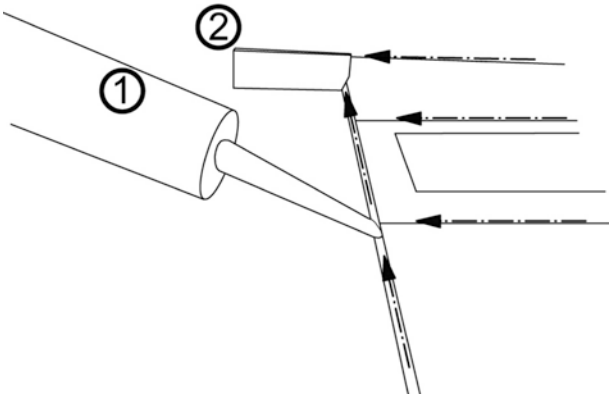
Controleer of alle inbouwapparatuur hetzelfde hoogteniveau heeft. Eventueel moet u de fijnafstelling met de corrigerende platen regelen.

Bevestigen van de inbouwapparatuur

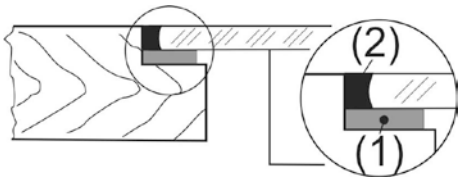
► Breng daarna de apparatuur aan met de speciale montagelussen.

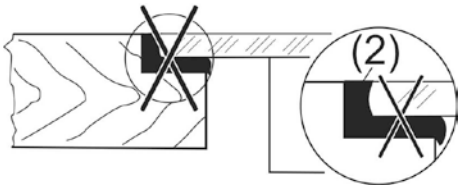


► Breng uit hygiënisch oogpunt rond de inbouwapparatuur een temperatuurbestendige voeg van siliconen of een dichtmateriaal aan. Let er hierbij op dat ook tussen de apparaten onderling een voeg aangebracht moet worden (1). Voor een fraaie voeg moet u het overtollige dichtmateriaal verwijderen (2).



Sluitband (1) gebruiken! De siliconenkit (2) mag op geen enkele plaats onder de opdekplaat geperst worden. Anders is het niet meer mogelijk later het kookveld nog eens te verwijderen. De garantie vervalt als deze aanwijzing niet opgevolgd wordt.





Elektrische aansluiting

Bij de aansluiting van de apparaat moet een inrichting worden geïnstalleerd die het mogelijk maakt om de installatie met een contact-openingsbreedte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden.

- Geschikte scheidingsinrichtingen zijn LS-schakelaars, zekeringen, veiligheids-schakelaars of andere beveiligingen.

- De te gebruiken voedingskabel (reeds voorgemonteerd) moet minimaal van het type H05VV-F resp. H05VVH2-F zijn.
- Minimale doorsnede: 3G1,5 mm²

- Indien het apparaat via een stekker wordt aangesloten, moet deze na de montage toegankelijk blijven.
- Als de voedingskabel beschadigt is, moet het worden vergangen door een speciale. Dit moet gebeuren door een erkende klantenservice.

CE Deze apparaten voldoen aan de volgende EG-richtlijnen:

-2004/108/EG EMC-richtlijn
-2006/95/EG Laagspanningsrichtlijn
-2009/125/EG Eco-design richtlijn
-2011/65/EG RoHS-richtlijn

Let op

Schakel de zekering of hoofdschakelaar pas na de inbouw van de apparatuur in. De apparaten moeten volgens deze instructies voor montage en bediening in de meubels worden ingebouwd.

Wij verzoeken u met klem in acht te nemen dat we geen aansprakelijkheid aanvaarden voor directe en indirecte schade die veroorzaakt is door een foutieve aansluiting of onoordeelkundige inbouw. Bij reparatiewerkzaamheden moet de apparatuur in ieder geval van het stroomnet genomen worden. Maak de apparatuur niet eigenhandig open; neem indien nodig contact op met de klantenservice.

Een aanpassing aan het apparaat is niet toegestaan. Als deze aanwijzing genegeerd wordt, vervalt de garantie van het apparaat.

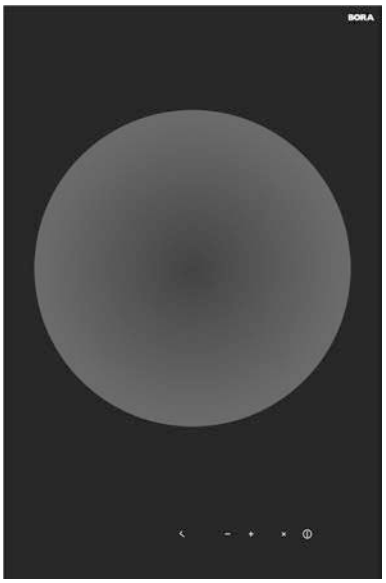
Uw apparaat NL

Beschrijving apparaat

- Powerstand
- Elektronische niveauregeling (9 standen)
- Automatische veiligheidsuitschakeling
- Panherkenning
- Aanbrandautomatisme
- Aanduiding restwarmte
- Kinderslot
- Kinderslot
- Timer

CIW 1

Vermogens-stand 9
2400 Watt
Powerstand P
3000 Watt



Sensor-elektronica

1 ⏻ Aan/uit-schakelaar
2 × Pauze-toets
3 + Toets
4 − Toets
5 Weergave
6 Timer-Toets
7 Controlelampje voor ingeschakelde timer

Weergaves

1 - 9...Wattageniveaus
A.....Aanbrandautomatisme
H.....Aanduiding restwarmte
L .....Kinderslot AAN
P.....Powerstand
II.....Pauze
U.....Geen pan of een ongeschikte pan op de kookzone geplaatst
.....Toets voor continustand

Functie van inductiekookvelden

Inductiekookvelden reageren supersnel, zijn nauwkeurig regelbaar, hebben een sterk vermogen en zijn zuinig en veilig in het gebruik.
De werking is aanzienlijk verschillend van de conventionele kookvelden of kookplaten. De onder de glaskeramische plaat liggende inductiespoel produceert een snel wisselend magneetveld dat direct zorgt voor de verhitting van de magnetiseerbare bodem van de pan.

Absolute voorwaarde voor het werken met een inductiekookveld is het gebruik van kookgerei met een magnetiseerbare bodem.

De glaskeramische plaat blijft daarbij relatief koel, aangezien alleen de hete pan wordt verwarmd.
Zodra de pan van de kookzone wordt getild, wordt de vermogenstoevoer direct onderbroken.

Restwarmteaanduiding

Zolang het gevaar voor een grotere verbranding bestaat, blijft na uitschakeling op het betreffende display een **H** staan.

Kinderslot activeren

1.

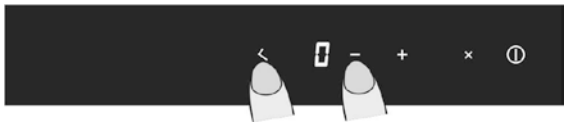
2

tegelijk

Kinderslot deactiveren

1

2.



tegelijk

Kinderslot

Het kinderslot moet voorkomen dat per ongeluk wordt ingeschakeld. Zolang het kinderslot actief is, kan geen enkele kookzone gebruikt worden.

Kinderslot activeren

De kookzone mag niet in gebruik zijn.

► Het kookveld met de ⏻ toets inschakelen.
► De ‹ toets en de − toets tegelijk indrukken.
– In de indicatie van het kookveld verschijnt een L als bevestiging dat kinderbeveiliging actief is.
– Wanneer de kookzone nog heet is, verschijnen afwisselend een L en een H in de indicatie.

Kinderslot deactiveren

► Het kookveld met de ⏻ toets inschakelen.
► De ‹ toets en de − toets tegelijk indrukken.
– In de indicatie van het kookveld verschijnt een 0.

De bediening functioneert weer zoals gebruikelijk.

Kookzone

Als de sensor-elektronica is ingeschakeld, kan het wattage van de kookzone geregeld worden.

Inschakelen

► Door het indrukken van de + of de − toets wordt de gewenste kookzone ingeschakeld. Bij het indrukken van de + toets wordt stand 5 ingeschakeld en bij het indrukken van de − toets stand 9. Door opnieuw de + of de − toets wordt de stand aangepast.
  1 = laagste stand
  9 = hoogste stand (2400 Watt)
  P = Powerstand (3000 Watt)

Door het indrukken van de + toets kan tot stand 9 worden ingesteld. Verder schakelen naar stand 0 is niet mogelijk.
Door het indrukken van de − toets kan tot stand 0 worden ingesteld. Verder schakelen naar stand 9 is mogelijk.

Wattagestanden

De hoge wattage van inductiekookvelden zorgt voor een snelle verhitting van het kookgerei. Om aanbranden van de gerechten te voorkomen, is bij de keuze van de wattagestand een iets andere omgang dan bij conventionele kooksystemen nodig.

De vermeldingen in de volgende tabel zijn richtwaardes.

Afhankelijk van de hoeveelheid wordt het aanbevolen de wattagestand lager of hoger in te stellen.

Zo kunt u instellen:

Het smelten van boter en chocolade, warmhouden van gerechten	1-2
Gerechten warm maken	3-6
Bakken en braden van gerechten	7-9
Snel bakken en braden van gerechten, bakken en braden van grote hoeveelheden	P

Kookzone uitschakelen

► Na het gebruik van een kookzone door het selecteren van stand 0 of door gelijktijdig de + en de − toets in te drukken, kan de kookzone uitgeschakeld worden.
  – Zolang de kookzone nog warm is, verschijnt in de weergave een H ter informatie dat nog restwarmte aanwezig is. Na voldoende afkoeling gaat ook deze aanduiding uit.

Panherkenning

De kookzone is voorzien van een panherkenning. Om de kookzone te kunnen inschakelen, moet een geschikt, te magnetiseren kookgerei op de kookzone worden geplaatst.

- Zodra de pan van de kookzone wordt getild, wordt de vermogenstoevoer direct onderbroken en verschijnt U op het display.
- Als ongeschikt kookgerei wordt gebruikt, staat op het display U.

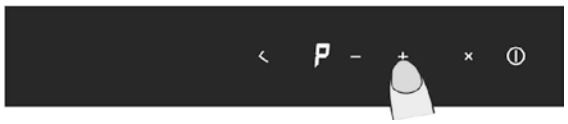
Na verloop van 10 minuten zonder herkenning van een pan wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en kan pas opnieuw worden ingeschakeld nadat het apparaat met de ⏻ toets uit- en weer ingeschakeld werd.

Let erop dat de radius van de wok identiek is met de radius van het glas-keramische oppervlak. Deze bedraagt 210 mm.

Powerstand inschakelen

1.

2.



Voortijdig beëindigen

1.

2.

Powerstand

De kookzone is uitgerust met de nog sterkere Powerstand P. Als de Powerstand actief is, werkt de geselecteerde kookzone voor de duur van 10 minuten met een extra hoog wattage van 3000 Watt. Na 10 minuten wordt automatisch naar de wattagestand 9 teruggeschakeld.

Inschakelen

► Kookzone inschakelen en op stand 9 instellen. Daarna met de + toets de Powerstand inschakelen.
  – In de weergave staat P.
  – Na 10 minuten wordt automatisch teruggeschakeld naar wattagestand 9.

Als het kookgerei wordt verwijderd, wordt de Powerstand onderbroken. Zodra het kookgerei weer op de kookzone staat, wordt de Powerstand voortgezet.

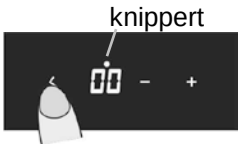
Voortijdig beëindigen

► Met de − toets naar een lagere stand schakelen.
  – De gekozen wattagestand is actief.

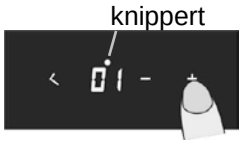
Als de bediening of de kookzone oververhit is, wordt de Powerstand automatisch beëindigd.

Timer inschakelen

1.

2. 

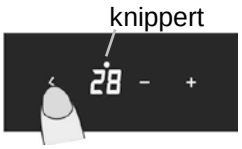
of

3. 

4.

Timer aanpassen

1.

2. 

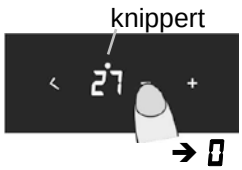
3.

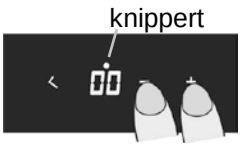
of

Timer voortijdig beëindigen

1.

2.

3a. 

3b. 

tegelijk

Timer (uitschakelautomaat)

De timer functioneert net als een eierwekker (1 min. - 99 min.). Hij kan altijd, en los van andere functies, worden gebruikt.

Timer inschakelen

- ► Kookzone op de gewenste stand instellen.
- ► Timertoets ☇ indrukken.
  - ─ In de weergave verschijnt 00 en het bijbehorende controlelampje voor de ingeschakelde timer knippert.
- ► Zolang het controlelampje voor de ingeschakelde timer knippert, kan de tijd worden ingesteld. Als de + toets wordt ingedrukt, begint de tijd met 1 minuut, als de − toets wordt ingedrukt met 30 minuten.
- ► Met de + toets of de − toets kan de gewenste tijd ingesteld worden.

10 Seconden na de laatste aanraking, of als de timertoets ☇ wordt ingedrukt, wordt het controlelampje voor de ingeschakelde timer statisch – ter aanduiding dat de timer is ingeschakeld – en de ingestelde kookstand wordt vertoond.

Timer aanpassen

- ► Om bij een ingeschakelde timer de tijd te kunnen aanpassen, moet eerst de timertoets ☇ worden ingedrukt.
  - ─ Het bijbehorende controlelampje voor ingeschakelde timer knippert.
- ► Daarna kan de tijd worden aangepast.

Timer voortijdig beëindigen

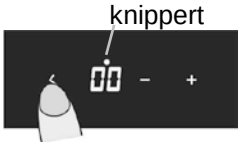
- ► Om een ingeschakelde timer voortijdig te beëindigen, moet eerst de timertoets ☇ worden ingedrukt.
  - ─ Het bijbehorende controlelampje voor ingeschakelde timer knippert.
- ► Daarna kan de timer door het indrukken van de − toets tot 00 worden beëindigd

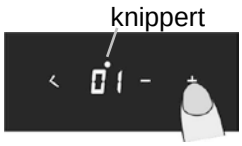
  of

  door tegelijk de − toets en de + toets in te drukken meteen op 00 worden gezet.

Timer als wekker voor korte tijd

1.

2. 

3. 

Timer als wekker voor korte tijd

De kookzone waarvoor de wekker voor korte tijd bestemd is, mag niet zijn ingeschakeld.

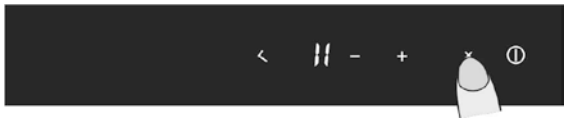
► Timertoets indrukken.
— In de weergave verschijnt 00 en het bijbehorende controlelampje voor ingeschakelde timer knippert.
► Zolang het controlelampje voor ingeschakelde timer knippert, kan de tijd worden ingesteld.
Als de + toets wordt ingedrukt, begint de tijd met 1 minuut, als de − toets wordt ingedrukt met 30 minuten.
► Met de + toets of de − toets kan de gewenste tijd worden ingesteld.

Het controlelampje voor ingeschakelde timer knippert net zolang tot de wekker voor korte tijd afgaat en de resterende tijd wordt aangegeven.

Als het apparaat wordt uitgeschakeld met de ⏻ toets wordt het controlelampje voor de ingeschakelde timer statisch en de resterende tijd wordt aangegeven.

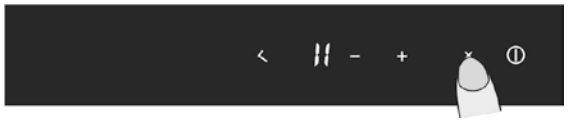
Pauzefunctie inschakelen

1.

2. 

Pauzefunctie beëindigen

1.

2. 

3.

of

Pauzefunctie

► Het koken kan voor korte duur worden onderbroken door het indrukken van de pauzetoets × (als bijv. de telefoon gaat).
— In de indicatie verschijnt een II.

► Door de pauzetoets × opnieuw in te drukken en vervolgens een + toets of − toets in te drukken, wordt de pauze beëindigd.

Uit veiligheidsoverwegingen is deze functie slechts 10 minuten beschikbaar. Daarna wordt het kookveld uitgeschakeld.

Als bij ingeschakelde pauzefunctie per ongeluk de ⏻ toets wordt ingedrukt, kan binnen 6 seconden de eerdere instelling weer worden hersteld door de ⏻ toets nog een keer in te drukken en vervolgens de × toets in te drukken.

Kookautomaat inschakelen

1.

2.

tegelijk

3.

weergave
A ➔ 5 ➔ A ➔ 5...

Automatisch aankoken

Laat het apparaat bij automatisch aankoken niet zonder toezicht in werking zijn. Kleinere hoeveelheden worden zeer snel heet!

De kookzone is uitgerust met een schakelbare functie voor automatisch aankoken. Met deze functie werkt de kookzone na het inschakelen gedurende een bepaalde duur (zie tabel) op vol vermogen. Na deze periode wordt automatisch teruggeschakeld naar de ingestelde vermogensstand.

De functie automatisch aankoken moet bij elke inschakeling van een kookzone opnieuw worden geactiveerd.

Inschakelen

- ► Bij uitgeschakelde kookzone door tegelijk de + toets en de − toets in te drukken, wordt de kookautomaat geactiveerd.
- ► Daarna (binnen 5 seconden) met de − toets de stand om verder te koken kiezen.
  - – In de weergave verschijnt achter elkaar een A en de ingestelde stand om verder te koken zolang de kookautomaat actief is.
  - – Na afloop van de tijdsduur wordt de verhitting tot de geselecteerde stand gereduceerd.

Vermogens-stand	1	2	3	4	5	6	7	8
Aankooktijd in min	$^{2}/_{3}$	1	2	3	$4^{1}/_{4}$	7	2	3

Als tijdens het automatische aankoken een hogere doorkookstand wordt geselecteerd, dan wordt automatisch overgegaan naar de nieuwe stand.

Voortijdig uitschakelen

De activering van automatisch koken wordt automatisch beëindigd door:

- Verlaging van de doorkookstand.
- Activeren van de vermogensstand 9.
- Activeren van de powerstand P.

Kookgerei

De panbodem mag geen scherpe groeven of scherpgekante rand hebben.

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekookvelden. Meestal wordt dit door de fabrikant op de onderzijde van de pan aangegeven.

Als een magneet aan de panbodem blijft plakken, dan is de pan meestal geschikt voor inductie. Wij raden u aan dit te controleren voordat u de pan koopt.

Uw apparaat kan geschikt kookgerei ook zelf herkennen.

► Plaats de wok op de kookzone en schakel deze in.
  – Als in de weergave de ingestelde stand aangetoond blijft, is het kookgerei correct.
  – Als ongeschikt of te klein kookgerei wordt gebruikt, staat op het display U.

Bij woks die een kunststof coating hebben (bijv. teflon) mag geen hogere stand dan 7 worden ingesteld. Anders kan de coating oververhit raken en beschadigen.

Het kookgerei kan tijdens gebruik een bepaald geluid voortbrengen. Dit duidt absoluut niet op een storing. De functie van het apparaat wordt op geen enkele wijze beïnvloed.

Uw wok moet uit een materiaal bestaan dat bij een stijgende temperatuur zijn magnetische eigenschappen verliest (Curie-effect).
Wanneer u een andere wok gebruikt, bestaat het risico dat vet of etenswaren oververhit raken en beginnen te branden!

Wij adviseren het gebruik van de specifieke woks van de producent Demeyere.
Een bijpassende wok van Demeyere kan aangeschaft worden bij BORA Lüftungstechnik GmbH.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Het apparaat is voorzien van een continue bewaking van de kookzones. Deze schakelt afhankelijk van de ingestelde vermogensstand de kookzone automatisch uit conform de volgende gebruiksduur.

Vermogens-stand	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Gebruiks-duurbegrenzing in uren	$8^{2}/_{3}$	$6^{3}/_{4}$	$5^{1}/_{4}$	$4^{1}/_{3}$	$3^{1}/_{2}$	$2^{3}/_{4}$	$2^{1}/_{3}$	$1^{3}/_{4}$	$1^{1}/_{2}$

  – Indien op basis van de begrenzingsduur de kookzone werd uitgeschakeld, knippert op het betreffende display afwisselend H en 0.

De kookzone kan weer zoals gebruikelijk worden ingeschakeld.

Overtemperatuurbeveiliging kookzones

De kookzone is voorzien van een sensor tegen overtemperatuur. Bij activering van deze sensor worden automatisch de volgende maatregelen getroffen:

- De koelventilator wordt zolang de temperatuur te hoog is op maximaal toerental geschakeld. Een actieve powerstand wordt beëindigd.
  – De weergave P verandert in 9.
- Als dit niet voldoende is, wordt de kookzone uitgeschakeld.
  – In het betreffende display knippert H.

Let erop dat u op de voorste kookzone geen te groot kookgerei gebruikt aangezien de hoge temperatuurstraling van het kookgerei dan kan leiden tot voortijdig uitschakelen van het kookveld.

Toetsen continu indrukken

Bij langer of tegelijk indrukken van één of meerdere toetsen (bijv. door een onopzettelijk op de toetsen geplaatste pan) wordt niet geschakeld.

  – Het symbool ⌐ knippert en er klinkt korte tijd een alarmsignaal.
  – Na een paar seconden wordt uitgeschakeld.

► Voorwerp van de toets nemen.
► Om het symbool ⌐ te wissen, moet dezelfde toets ingedrukt of het kookveld uit- en weer ingeschakeld worden.

Reiniging

Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.

Zorg tijdens en na het reinigen dat de kookzones niet per ongeluk zijn ingeschakeld.

Gebruik voor het reinigen geen stoomreiniger!

Reiniging van het glaskeramische oppervlak

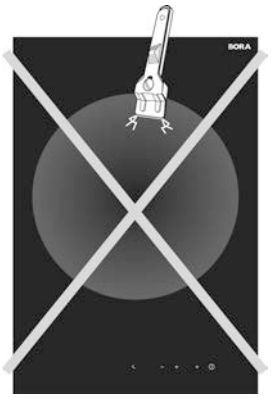
Het vroegtijdig reinigen van de glaskeramische plaat voorkomt dat u later hardnekkig vuil bijna niet kunt verwijderen. Ingedroogd resp. aangebrand vuil is veel moeilijker te verwijderen.

► Gebruik voor het reinigen van de glaskeramische plaat een zachte doek of spons, water en een geschikt reinigings- of verzorgingsmiddel. Het gebruik van middelen met een beschermende werking is aan te bevelen. De laag die daarbij wordt gevormd, beschermt het oppervlak langdurig tegen hardnekkige vuilplekken en beschadigingen.

Reinig het glaskeramische oppervlak nooit met schuurmiddelen, krassende schuursponsjes, staalwol, enz. Het glaskeramische oppervlak kan hierdoor beschadigd raken.
Ook chemisch agressieve reinigingsmiddelen zoals een ovenreiniger of vlekverwijderaar mogen niet worden gebruikt.

► Verwijder overgekookte vloeistoffen zo snel mogelijk.
► Lichte vervuilingen kunt u met een vochtige doek en wat afwasmiddel verwijderen.
► Sterkere vervuilingen (vlekken van sauzen, soepen, enz.) kunt u verwijderen door reinigingsmiddel met een schone doek of spons op het kookveld aan te brengen en door wrijven te verwijderen. Volg daarbij de instructies op de verpakking van het reinigingsmiddel.
► Vuilkorsten van overgekookte melk en niet-suikerhoudende gerechten kunnen zowel in warme (niet hete!) als in koude toestand worden verwijderd. Geschikt voor dit doel de bijgeleverde reinigingskrabber. Aangekoekt vuil mag in geen geval met een kartelmes, staalwol of soortgelijke middelen van de plaat worden afgekrabd.

Let er bij het gebruik van de glas-keramische schra-per op dat het mesje van de schraper zich niet aanpast aan de concave vorm van het keramische glas → Beschadiging van het glas-keramische oppervlak is in een dergelijk geval mogelijk.



► Kalkvlekken (gelige verkleuring) kunt u met een geringe hoeveelheid kalkoplosmiddel (bijv. azijn, citroensap, ontkalkmiddel) verwijderen. Laat het middel bij een sterke verkleuring langere tijd inwerken. Vervolgens kunt u de plaat met een schone, vochtige doek afvegen.

Durch unsachgemäße Behandlung bei der Door een verkeerde behandeling bij het reinigen, kan het decor of het glaskeramische oppervlak worden beschadigd. Het oppervlak wordt op deze plaatsen donkerder. Dergelijke vlekken kunnen niet meer worden verwijderd.

Storingen zelf verhelpen

NL

Wat moet u doen, als ...

... bij de eerste ingebruikname van een kookzone een vreemde geur ontstaat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Dit is een normaal verschijnsel bij fabrieksnieuwe apparatuur.	► Zorg voor een goede ventilatie. ► De vreemde geur verdwijnt na de eerste gebruiksuren.

... het apparaat niet functioneert en alle controlelampjes uit zijn

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Zekering resp. veiligheids-schakelaar van de woning resp. de huisinstallatie is defect.	► Vervang de zekering. ► Schakel de veiligheidsschakelaar weer in.
■ De zekering of veiligheids-schakelaar wordt meerdere malen geactiveerd.	► Contact opnemen met de klantenservice.
■ Onderbreking in de stroomvoorziening.	► Controleer de stroomvoorziening.

... in de weergave ↵ verschijnt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Continu indrukken van één of meerdere toetsen.	► Voorwerp van toets nemen en toets opnieuw indrukken of uit- en inschakelen.

... op de display E staat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De bijbehorende kookzone of het vermogensdeel is defect.	► Noteer de foutcode. ► Contact opnemen met de klantenservice.

... op het display U staat

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het kookgerei is niet geschikt voor inductie.	► Gebruik alleen kook-gerei dat geschikt is voor inductiekook-velden.

... het kookveld zich niet laat inschakelen

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ Het kinderslot is ingeschakeld – in beide weergaves brandt. een L	► Kinderslot uitschakelen – zie alinea Kinderslot.

... de foutmelding E2 of Er-21 verschijnt

Mogelijke oorzaak	Oplossing
■ De elektronica werd wegens onvoldoende ventilatie van het kookveld te warm.	► Controleer de montage van het kookveld met het oog op de aanwijzingen in de alinea Ventilatie.

Afvalverwijdering

Verpakking

- Het verpakkingsmateriaal (karton, kunststoffolie PE en piepschuim EPS) is gekenmerkt en dient indien mogelijk gescheiden en volgens milieuvoorschriften te worden verwijderd.

De-installatie

- Verbreek de aansluiting tussen apparaat en netvoeding. Bij vast geïnstalleerde apparaten dient dit door een bevoegd elektricien te worden uitgevoerd!

Veiligheid

- Ter voorkoming van ongevallen als gevolg van ongeoorloofd gebruik, met name door kinderen, dient het apparaat onbruikbaar te worden gemaakt.
- Neem de stekker uit het stopcontact of laat de aansluiting door een elektricien demonteren. Maak het apparaat onbruikbaar voor bijvoorbeeld door een vermindering van het voedingskabel.

Afvalverwijdering

- Het onbruikbaar geworden apparaat is geen waardeloos afval. Door een juiste manier van afvalverwijdering worden de grondstoffen hergebruikt.
- Op het typeplaatje van het apparaat staat het symbool . Dit symbool geeft aan dat verwijdering via het normale huisvuil niet is toegestaan.
- Het apparaat moet volgens de plaatselijke voorschriften worden weggegooid.
  Neem contact op met de voor afval verantwoordelijke instantie van uw gemeente, het plaatselijke recyclingbedrijf voor huishoudelijk afval of met het bedrijf waar u het apparaat hebt gekocht om meer informatie te verkrijgen over de behandeling, het gebruik en hergebruik van dit apparaat.

Klantenservice

NL

Wanneer u vanwege een functiestoring of voor het maken van een afspraak contact met ons opneemt, willen wij graag het fabricagenummer (FD) en het model van het apparaat van u weten.

Deze gegevens vindt u op de laatste pagina van deze handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.

+800 7890 0987

Gentili clienti della BORA GmbH

Vi ringraziamo di aver scelto uno dei nostri prodotti.

Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. Tuttavia, vi preghiamo di investire un po' di tempo per leggere le presenti Istruzioni per montaggio, uso e manutenzione. In questo modo familiarizzate con il vostro apparecchio per utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
Vi preghiamo di osservare gli avvisi di sicurezza (pagine 91 e seguenti).

Vi auguriamo molto divertimento con il vostro apparecchio!

Variazioni

Il testo, le immagini e i dati corrispondono allo stato tecnico attuale dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti Istruzioni per uso e montaggio. Sono fatte salve eventuali variazioni in seguito a un ulteriore sviluppo.

Simboli impiegati

Indica tutte le istruzioni importanti ai fini della sicurezza. Il mancato rispetto può comportare lesioni, danni all'apparecchio o all'arredamento!

► Segnala dei passi di lavoro da eseguire secondo una determinata sequenza.

– Descrive la reazione dell'apparecchio a una vostra azione.

■ Segnala un elenco.

Segnala avvertenze utili per l'utilizzatore.

Le presenti Istruzioni per uso e montaggio valgono per i seguenti modelli:

Piano cottura ad induzione-vetroceramica Wok
CIW 1

Stampato su carta sbiancata senza l'impiego di cloro, il nostro contributo alla tutela dell'ambiente.

Indice

Avvisi di sicurezza.....91
Utilizzo secondo la destinazione 91
Se vivono bambini nella casa 91
Uso.....92
Avvertenze importanti per i portatori di pace-maker, apparecchi acustici e impianti metallici 92
Evitare danni sull'PPrecchio 92
Attenzione, pericolo di ustioni e d'incendio!....93

Montaggio 94
Prima dell'installazione 94
Avvertenze.....94
Ventilazione 94
Apertura nel piano di lavoro.....94
Preparare gli apparecchio 95
Installazione a filo 96
Montaggio in aggiunta 97
Istruzioni per l'installazione.....98
Installazione degli elettrdomestici ad incasso.....99
Fissaggio degli elettrodomestici incassati...99

Collegamento elettrico 100
Attenzione.....100

Il vostro apparecchio.....100
Descrizione dell'apparecchio.....100
Centralina elettronica.....101
Il funzionamento dei piani di cottura ad induzione.....101
Indicatore del calore residuo 101

Impostazioni per l'utilizzatore.....102
Sicurezza bambini 102

Comando.....103
Zona cottura.....103
Sensore di riconoscimento pentola 103
Livello Power 104
Timer (spegnimento automatico).....105
Timer con funzione contaminuti.....106
Funzione Pause.....106
Cottura automatica 107
Pentolame.....108

Sistemi di sicurezza.....108
Disinserzione automatic di sicurezza 108
Protezione anti-surriscaldamento delle zone di cottura.....108
Azionamento continuo dei tasti.....108

Cura e manutenzione 109
Pulizia 109
Pulizia della superficie di vetroceramica.....109

Eliminare i guasti.....110
Che cosa si può fare, se ... .110

Smaltimento.....111

Cervicio Clienti 111

Avvisi di sicurezza

I

⚠ **L'apparecchio è conforme alle regole della tecnica riconosciute e alle norme di sicurezza. Tuttavia, per evitare danni e infortuni deve essere garantito l'uso idoneo dell'apparecchio. Vi preghiamo di rispettare le avvertenze contenute nelle presenti Istruzioni per uso e montaggio.**

Utilizzo secondo la destinazione

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambiente domestico e non è previsto per l'impiego industriale. In caso di utilizzo non conforme o di trattamento errato, non assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni conseguenti.
- Le riparazioni, in particolare a parti sotto tensione, devono essere eseguite esclusivamente da persone specializzate e appositamente istruite per questo apparecchio. Non apportare all'apparecchio modifiche, manipolazioni, né tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di attrezzi (cacciavite, ecc.). Le riparazioni improprie possono condurre a gravi incidenti, a danni all'apparecchio e all'arredamento, nonché a disturbi nel funzionamento. In caso di disturbo nel funzionamento nel vostro apparecchio o in caso di ordine di riparazione, seguire le indicazioni riportate in «Servizio clienti». Se necessario, si prega di contattare il Servizio Clienti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato per riscaldare l'ambiente.
- Il presente apparecchio non è idoneo e/o ammesso per l'installazione nei veicoli.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per poter consultarle in ogni momento. Consegnare le presenti istruzioni a corredo dell'apparecchio in caso di vendita o cessione a terzi. In questo modo, il nuovo proprietario si può informare relativamente all'uso corretto dell'apparecchio e alle avvertenze ivi contenute.
- L'utilizzatore è responsabile della manutenzione e dell'uso corretto dell'apparecchio nel proprio ambiente domestico.

Se vivono bambini nella casa

- Gli imballi (ad es. pellicole, polistirolo) possono essere pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.
- L'apparecchio è destinato per l'uso da parte di adulti che sono a conoscenza del contenuto delle presenti Istruzioni. Spesso, i bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli derivanti dall'uso di apparecchi elettrici o a gas. Per questo motivo, procurare sufficiente vigilanza e non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- Le superfici di apparecchi di cottura diventano bollenti. Tenete i bambini lontani dagli apparecchi di cottura.
- Per proteggere i bambini piccoli, si può applicare un dispositivo di protezione per bambini.
- Durante l'uso l'apparecchio e i suoi componenti diventano molto caldi. Si invita a prestare attenzione e ad evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni a meno che non siano tenuti sotto debita sorveglianza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Avvisi di sicurezza

I

Uso

- Durante le prime ore di funzionamento di un bruciatore, si possono sviluppare degli odori sgradevoli. Questo è un fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica. Procurare una ventilazione corretta del locale.
- Se l'apparecchio presenta danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al Servizio Clienti.
- Se si verifica un guasto o compaiono delle crepe superficiali in seguito ad azioni meccaniche eccezionali, l'apparecchio deve essere messo immediatamente fuori funzionamento. Disinserire l'apparecchio e separarlo dalla rete di corrente (svitare i fusibili e/o disinserire l'interruttore automatico).
- In caso di guasto di elementi costruttivi elettronici, può verificarsi il problema che non è più possibile spegnere l'apparecchio. Svitare il fusibile e/o disinserire l'interruttore automatico.
- I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura e/o con le pentole e padelle bollenti. Potrebbe esserne danneggiato l'isolamento elettrico.
- L'apparecchio può essere usato dai bambini di 8 anni e dalle persone con capacità fisiche, psichiche o sensoriali ridotte o prive di esperienza e/o consocenze, se debitamente sorvegliati o debitamente istruiti sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e sui possibili pericoli che possono risultare.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini, a meno che non siano debitamente sorvegliati.
- L'apparecchio non è destinato al funzionamento con un temporizzatore esterno o con un sistema esterno di telecomando.
- Dopo l'uso spegnere la zona cottura con l'apposito sistema di comando e non fare affidamento solo sulla funzione di riconoscimento pentola.

Avvertenze importanti per i portatori di pace-maker, apparecchi acustici e impianti metallici

- I piani di cottura a induzione generano nella sfera delle zone di cottura un campo elettromagnetico ad alta frequenza. Per questo motivo, nella diretta vicinanza alle zone di cottura e in condizioni sfavorevoli, i pace-maker, gli apparecchi acustici e gli impianti metallici possono essere influenzati negativamente o disturbare la loro funzione.
- Da vari sperimenti risulta che, a condizioni normali, non sussistono pericoli per i portatori di pace-maker. I portatori di pace-maker (o di un apparecchio acustico o di un altro impianto) che vogliono essere sicuri che l'uso dell'apparecchio non comporti dei rischi, dovrebbero consultare un ente medico competente per ottenere delle informazioni dettagliate.

Evitare danni sull'apparecchio

La superficie in vetroceramica è resistente al calore (fino a 650 °C) e alle variazioni delle temperature e, entro determinati limiti, è resistente a urti e graffi.
Tuttavia, preghiamo di prendere atto delle seguenti avvertenze per evitare dei danni.

- In caso di surriscaldamento, disinserire l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. Mai tentare di raffreddarlo con acqua fredda!
- Non salire sull'apparecchio.

- Una sollecitazione improvvisa a mo' di urto, come ad es. caduta di uno spargisale, può danneggiare la superficie. Non conservare questi oggetti al di sopra dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per un periodo prolungato con pentole e padelle vuote.
- Prima di ogni impiego, verificare se il fondo del pentolame nonché la superficie delle zone di cottura sono puliti e asciutti.
- Evitate la cottura a vuoto di pentole smaltate. Potrebbero rimanere danneggiati i fondi e potrebbero verificarsi dei graffi sulla superficie di cottura durante lo spostamento.
- Non lavorare sulla superficie le verdure e la frutta (sbucciare, tagliare, ecc.). Particelle fine od oggetti duri possono danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio come piano d'appoggio. In particolare, non appoggiarvi materiali infiammabili o imballi di cartone e plastica.
- Prestare attenzione di non versare cibi contenenti zucchero o succhi sulla superficie bollente del piano di vetroceramica. In questo modo si può danneggiare la superficie. Tuttavia, se dovessero cadere dei cibi contenenti zucchero o succhi sulla superficie bollente, rimuovere immediatamente con il raschietta per la pulizia incluso (in stato ancora bollente).
- Evitare la fuoriuscita dei cibi da cuocere.
- Durante la pulizia prestare attenzione di non far penetrare dell'acqua all'interno dell'apparecchio. Utilizzare un panno solo poco inumidito. Mai pulire l'apparecchio con spruzzi d'acqua o con un pulitore a vapore. L'acqua penetrata all'interno può causare dei danni!

Attenzione, pericolo di ustioni e d'incendio!

- Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza durante la cottura.
- Tenere lontani dalla superficie oggetti di metallo o con componenti metallici, ad es. posate, foglio di alluminio, carta da regalo.
- La superficie riscaldata rimane bollente ancora per un periodo prolungato e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura d'ambiente. Attendere per un tempo sufficiente prima di effettuare, ad esempio, i lavori di pulizia.
- Se durante il funzionamento compare fumo o si verifica un incendio, disinserire il fusibile dell'impianto elettrico della casa.
- Durante la frittura non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza. Grassi e oli surriscaldati possono incendiarsi facilmente! Non tentare mai di spegnere con l'acqua il grasso o l'olio in fiamme (pericolo di esplosione!) Soffocare l'incendio con panni bagnati, tenere chiuse finestre e porte.
- Mantenere lontani dall'apparecchio gli animali domestici. Pericolo d'ustioni!

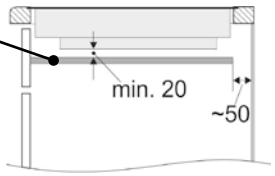
Montaggio

I

Prima dell'installazione

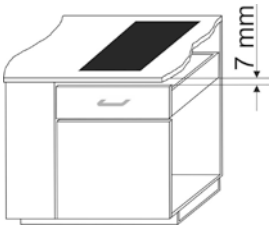
- I piani di cottura ad incasso sono previsti per l'inserimento nell'apertura praticata in un piano di lavoro.
- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete di corrente soltanto in conformità alle seguenti istruzioni per l'installazione. Fate eseguire i lavori necessari da un idraulico/elettricista qualificato dotato di relativa licenza.
- Smaltire il materiale d'imballaggio secondo le disposizioni locali.
- Per i mobili a incasso, il rivestimento sintetico o l'impiallacciatura devono essere incollati con colla termoresistente, altrimenti potrebbero deformarsi o sciogliersi, in particolar modo ai lati stretti.
- I bordi grezzi del ritaglio devono essere sigillati con materiale stagno, ad es. silicone.
- L'uso di listelli di legno massiccio di copertura verso la parete posteriormente al piano di cottura è ammesso, se sono rispettate le distanze minime.
- L'uso di listelli di plastica non è ammissibile.
- Eventuali cambiamenti cromatici delle superfici sono da ricondurre all'effetto della luce.
- Per l'idoneità del piano di lavoro, seguire le istruzioni fornite dal costruttore del piano di lavoro.

Avvertenze



- Deve essere inserito un fondo intermedio ad una distanza di almeno 20 mm dal lato inferiore del piano di cottura se il piano è disposto sopra a componenti d'arredamento (cassetti, divisorie.) in modo da escludere un contatto accidentale con la parte inferiore del piano di cottura.
  Nella zona posteriore va praticata un'apertura per trasferire della linea di collegamento.
  Il fondo deve rimuoversi solo con l'ausilio di un utensile.
- Se al di sotto del piano di cottura si trova un cassetto, assicurarsi che all'interno del cassetto non vi siano oggetti sensibili alla temperatura o facilmente infiammabili come ad esempio lattine o crema per scarpe.
  Usare un portaposate resistente al calore.
- Evitare uno sviluppo di calore eccessivo dal basso ad esempio da un forno non ventilato.
- Quando i fornelli ad incasso funzionano per pirolisi, non mettere in funzione il piano di cottura.

Ventilazione



- Rimuovere il listello anteriore del mobile ad incasso per realizzare una apertura di ventilazione al di sotto del piano di lavoro su tutta la larghezza dell'apparecchio.
- In corrispondenza dell'apertura del piano di lavoro rimuovere, se possibile, i listelli presenti nel mobile ad incasso.

Apertura nel piano di lavoro

Praticare l'apertura nel piano di lavoro con precisione utilizzando una lama o una fresa. Poi sigillare le superfici tagliate in modo che non possa penetrare dell'umidità.

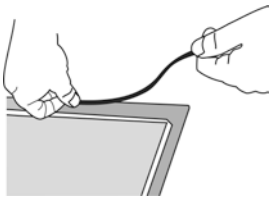
- Realizzare l'apertura per il piano di cottura seguendo le figure.
- Il piano di cottura in vetro ceramica deve essere piano e a raso. Eventuali tensioni possono causare la rottura della superficie ceramica.
- In caso di installazione a raso di piani di cottura su piani di lavoro in plastica o legno si raccomanda di montarli con una leggera sporgenza. Così facendo si protegge la superficie del piano di lavoro dalla posa non intenzionale di pentole e padelle calde.
- In caso di installazione a raso di piani di cottura in piani di lavoro in pietra si raccomanda un montaggio aderente al piano.

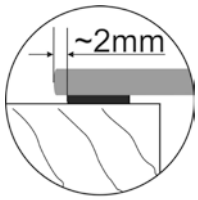
Montaggio

I

Preparare gli apparecchi

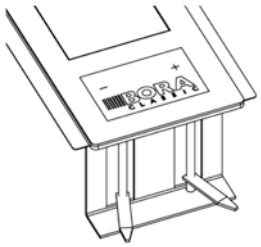
- Prima dell’installazione la guarnizione del piano di cottura fornita deve essere applicata con cura.

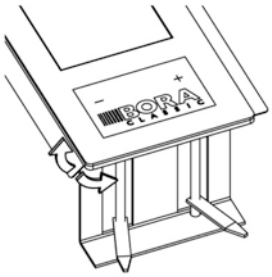


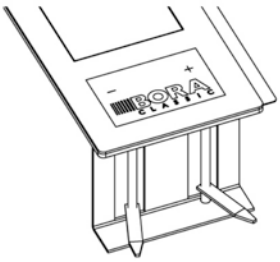


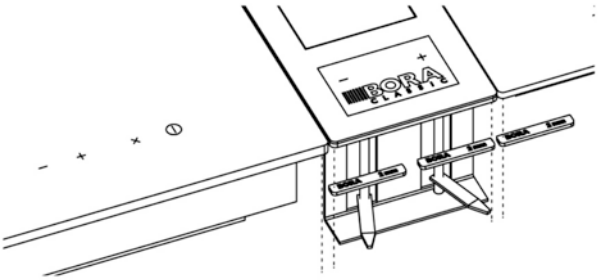
- La guarnizione impedisce l’infiltrazione di liquidi tra il bordo del piano di cottura e il piano di lavoro che finiscono nel piano di cottura sottostante.
- Se il piano di cottura viene installato in un piano di lavoro non rettilineo, ad esempio con rivestimento ceramico o similare (piastrelle ecc.), usare eventualmente un materiale sigillante plastico (stucco) al posto della guarnizione.

Dato che la vetroceramica della piastra ad induzione per wok ha uno spessore di 6 mm, la barra di montaggio della struttura dell'aspiratore del piano di cottura confinante deve essere rimossa.
Questa può essere rimossa solo dalla parte sinistra dell'aspiratore del piano di cottura. Durante questa operazione, fare attenzione a che le superfici in vetro e acciaio inox non vengano danneggiate.

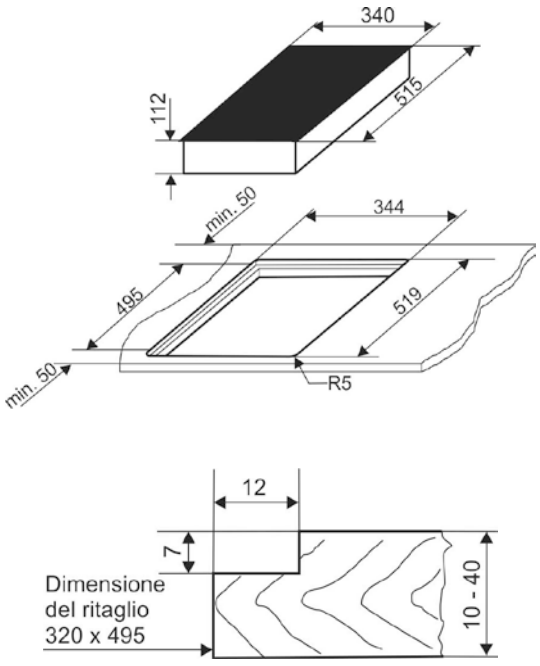








Installazione a filo

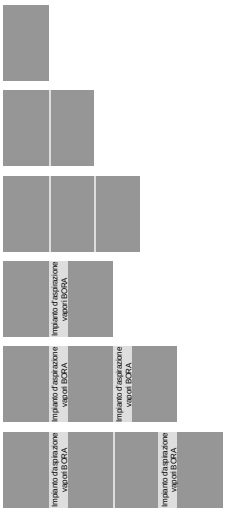


Per l'installazione della piastra ad induzione in vetroceramica per wok CIW 1 è necessario aumentare lo spessore della battuta in caso di installazione a filo su 7 mm!

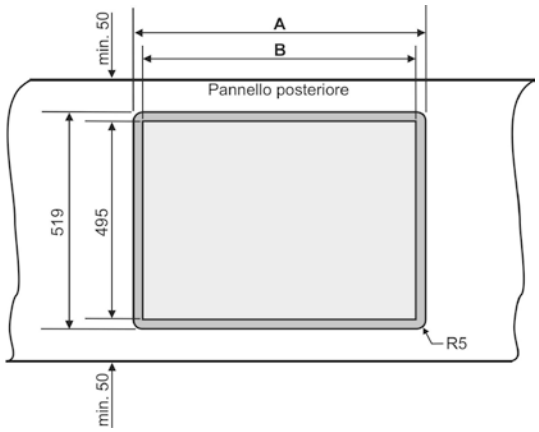
Distanza tra il bordo estremo del ritaglio e i pannelli posteriore e laterale almeno 50 mm.

- In caso di installazione accanto ad una colonna si raccomanda di prevedere una distanza di almeno 250 mm per ragioni tecniche.
  La superficie laterale della colonna deve essere rivestita di materiale resistente al calore.

Dimensioni del ritaglio per l'incasso di piani di cottura e/o di piani di cottura e dell'impianto d'aspirazione vapori BORA gli uni accanto all'altro:



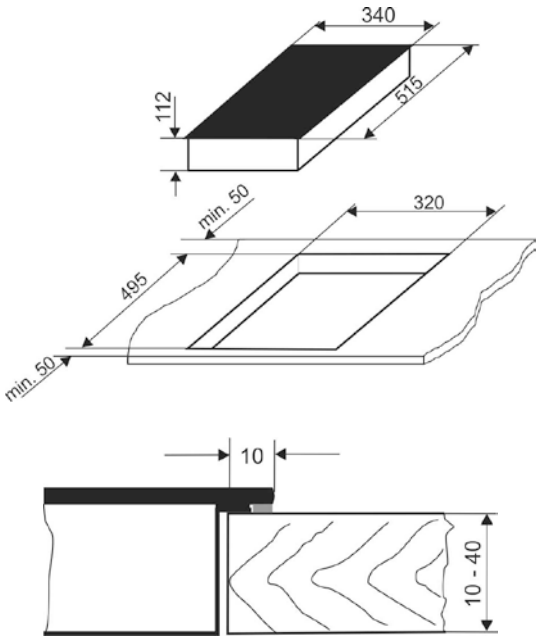
Piani di cottura	Impianto d'aspirazione vapori BORA	Ritaglio nel piano di lavoro	
		A	**B**
1		**344**	**320**
2		**685**	**661**
3		**1026**	**1002**
2	1	**776**	**752**
3	2	**1208**	**1184**
4	2	**1549**	**1525**



Tra tutti gli elettrodomestici incassati mantenere una distanza ogni volta di 1 mm.

Seguire le istruzioni per l'installazione a pagina 98!

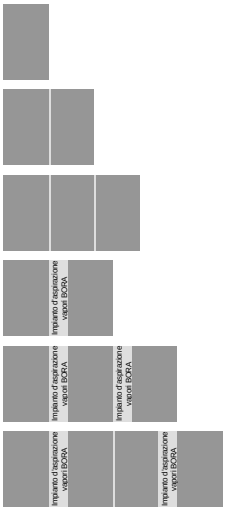
Montaggio in aggiunta



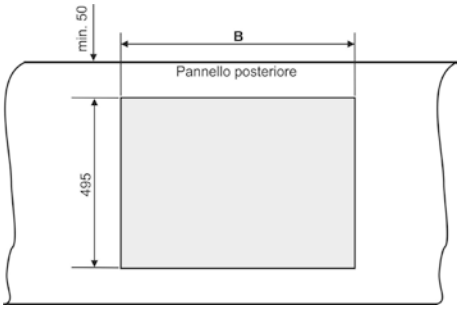
Distanza tra il bordo estremo del ritaglio e i pannelli posteriore e laterale almeno 50 mm.

- In caso di installazione accanto ad una colonna si raccomanda di prevedere una distanza di almeno 250 mm per ragioni tecniche.
  La superficie laterale della colonna deve essere rivestita di materiale resistente al calore.

Dimensioni del ritaglio per l'incasso di piani di cottura e/o di piani di cottura e dell'impianto d'aspirazione vapori BORA gli uni accanto all'altro:



Piani di cottura	Impianto d'aspirazione vapori BORA	Ritaglio nel piano di lavoro
		B
1		**320**
2		**661**
3		**1002**
2	1	**752**
3	2	**1184**
4	2	**1525**



Tra tutti gli elettrodomestici incassati mantenere una distanza ogni volta di 1 mm.

Seguire le istruzioni per l'installazione a pagina 98!

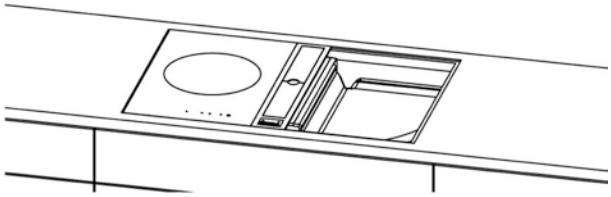
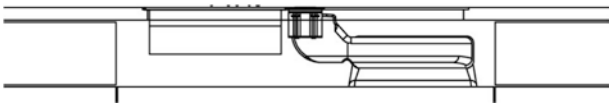
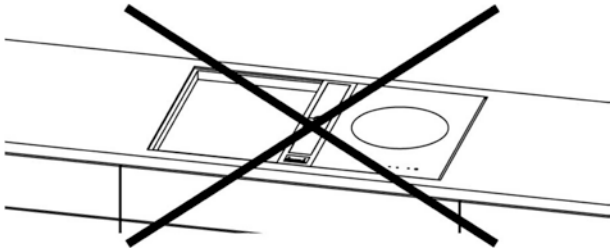
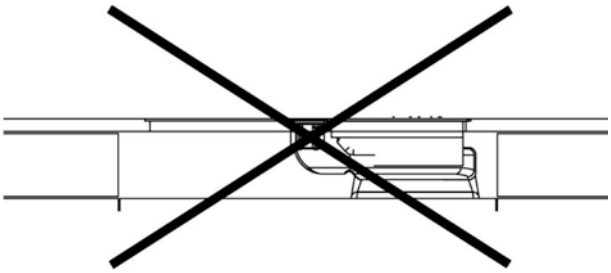
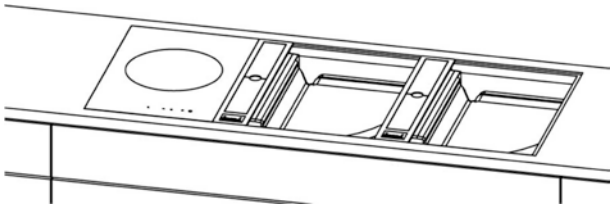
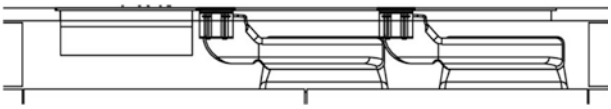
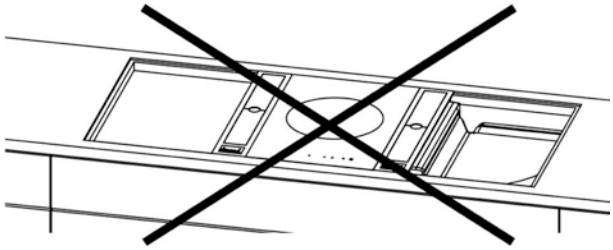
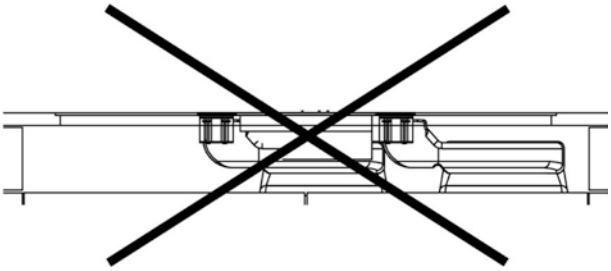
Montaggio

I

Istruzioni per l‘installazione

Dato che nel modello BORA Classic la guida del canale di ventilazione si trova sempre a destra del rispettivo aspiratore del piano di cottura, la piastra ad induzione in vetroceramica per wok deve essere installata sulla parte sinistra.
Al di sopra della guida del canale di ventilazione non può essere montata alcuna piastra ad induzione in vetroceramica per Wok a causa dell'altezza degli apparecchi.

Esempi di installazione:

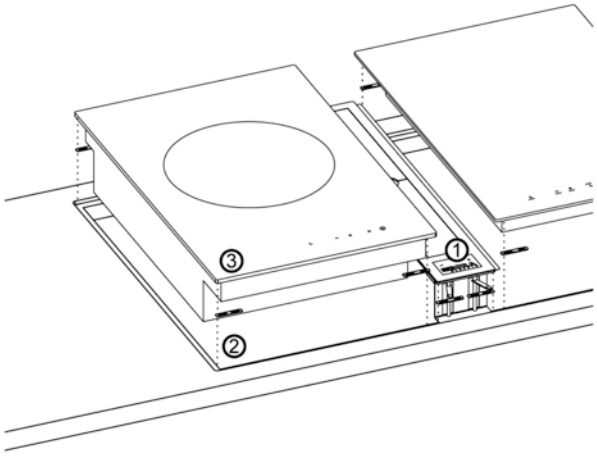









Montaggio

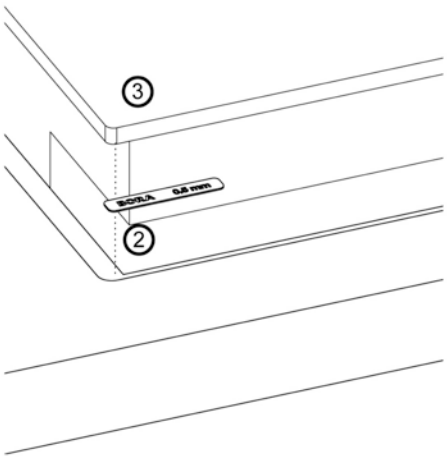
I

Installazione degli elettrodomestici ad incasso

► Prima di installare gli elettrodomestici ad incasso, si prega di inserire prima la barra di montaggio (1) nel piano di lavoro.



► Per compensare lo spessore maggiore della piastra in vetroceramica per wok o le tolleranze, si prega di impiegare le piastre di compensazione delle altezze, fornite in dotazione (2).

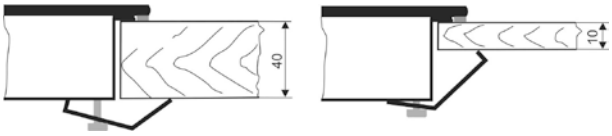


► Dopodiché è possibile inserire l'elettrodomestico (3).

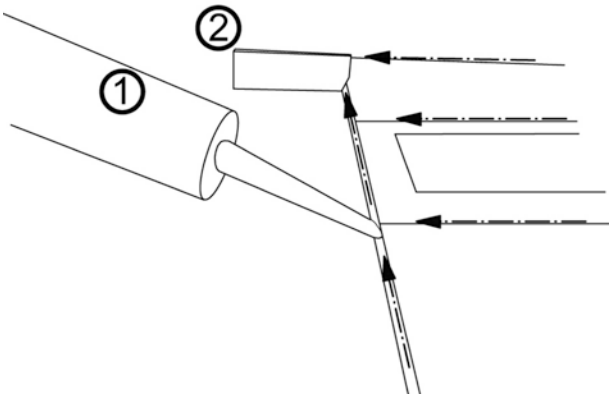
Accertarsi che tutti gli elettrodomestici incassati abbiano un'altezza identica. Se necessario, correggere con la piastra di compensazione delle altezze.

Fissaggio degli elettrodomestici incassati

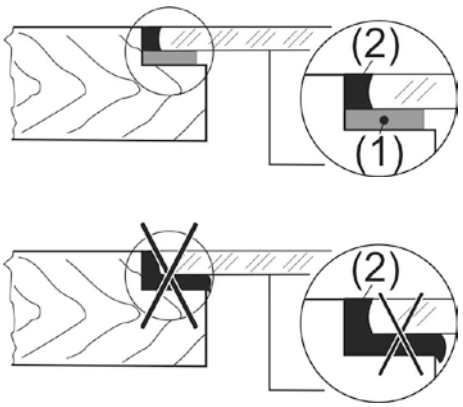
► Fissare poi gli apparecchi con le alette di montaggio.



► Per motivi igienici, sigillare poi gli elettrodomestici incassati su tutto il loro perimetro con silicone/sigillante, resistente alle alte temperature. In questa operazione, tenere presente che la sigillatura è necessaria anche tra gli apparecchi (1). Per ottenere una linea di sigillatura perfetta, rimuovere poi il sigillante in eccesso (2).



Usare nastro sigillante (1)! Il silicone (2) non deve premere in alcun punto sotto la superficie di appoggio. Altrimenti non sarà più possibile rimuovere il piano di cottura. La garanzia decade in caso di mancato rispetto di questo punto.



Collegamento elettrico

Per il collegamento dell'apparecchio deve essere previsto un dispositivo che può essere separato dalla rete con tutti i poli e con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

- Come dispositivi di separazione idonei possono essere considerati interruttori di potenza, fusibili, interruttori automatici e relè.

- La linea da utilizzare per il collegamento alla rete (già premontata) deve essere almeno del tipo H05VV-F e/o H05VVH2-F.
- Sezione: 3G1,5 mm²

- In caso di collegamento dell'apparecchio mediante spina, la stessa dovrà essere accessibile anche successivamente al montaggio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da uno speciale. Questo dovrebbe essere fatto da un Servicio Clienti autorizzato.

CE I seguenti apparecchi sono conformi alle seguenti direttive CE:

-2004/108/CE Direttiva Compatibilità elettro-magnetica
-2006/95/CE Direttiva Tensioni basse
-2009/125/CE Direttiva EuP
-2011/65/CE Direttiva RoHS

Attenzione

Inserire il fusibile o l'interruttore principale solo dopo l'installazione degli apparecchi. Gli apparecchi vanno incassati nei mobili in conformità alle presenti istruzioni per montaggio, uso e manutenzione.

Considerare assolutamente che noi non rispondiamo di danni diretti e indiretti, causati da un collegamento errato o da un'installazione impropria. Per le riparazioni, questi elettrodomestici devono essere in ogni caso staccati dall'alimentazione di corrente. Non aprire mai gli apparecchi, se necessario rivolgersi al Servizio Clienti.

Non intervenire sull'apparecchio, pena la decadenza della garanzia.

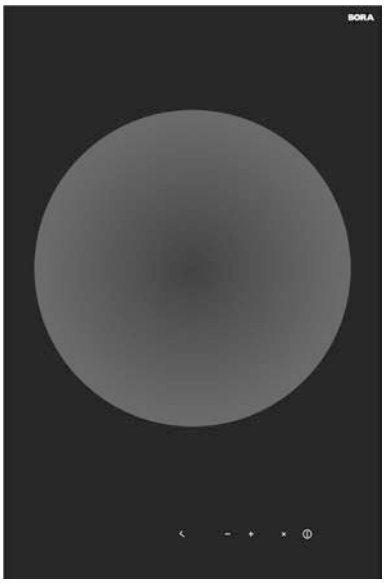
Il vostro apparecchio (I)

Descrizione dell'apparecchio

- Livello Power
- Regolazione elettronica della potenza (9 livelli)
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Riconoscimento pentola
- Sistema automatico cottura
- Indicatore calore residuo
- Sicurezza bambini
- Funzione pause
- Timer

CIW 1

Livello di performance 9
2400 Watt
Livello Power P
3000 Watt



Centralina elettronica

1 ⏻ Tasto ON/OFF
2 ⏸ Tasto Pause
3 Tasto +
4 Tasto −
5 Display zona cottura
6 ⏲ Tasto Timer
7 Spia timer attivo

Indicazioni

1 - 9...Livelli di potenza
A.....Sistema automatico di cottura
H.....Indicatore calore residuo
L .....Sicurezza bambini ON
P.....Livello Power
II.....Pause
U.....Manca pentola o pentola non idonea sulla zona cottura
r.....Azionamento continuo tasti

Il funzionamento dei piani di cottura ad induzione

I piani di cottura ad induzione reagiscono molto rapidamente, sono regolabili con precisione, efficienti, economici nell'uso e sicuri.
Il loro funzionamento differisce notevolmente dai tradizionali piani di cottura o dalle piastre elettriche. La bobina d'induzione posta sotto il piano di vetroceramica genera un campo magnetico che varia rapidamente e riscalda direttamente il fondo magnetizzabile del pentolame.

Premessa per cucinare su un piano di cottura ad induzione è l'utilizzo di pentolame con fondo magnetizzabile.

Il piano di cottura rimane abbastanza freddo, poiché è riscaldato solo dal pentolame bollente.
Una volta tolto il pentolame dalla zona di cottura, è interrotta immediatamente l'alimentazione di potenza.

Indicatore del calore residuo

Finché sussiste il pericolo di ustioni maggiori, dopo il disinserimento è visualizzato un H.

Attivazione sicurezza bambini

1.

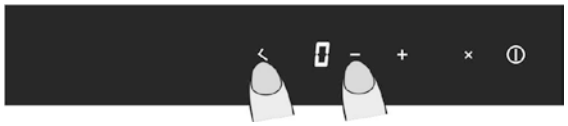
2

contemporaneamente

Spegnimento della sicurezza bambini

1

2.



contemporaneamente

Sicurezza bambini

La sicura bimbi deve impedire un’accensione involontaria. Fintanto che la sicura è attiva, nessuna zona cottura funziona.

Attivazione sicurezza bambini

L'area di cottura non deve essere in funzione.

► Attivare il piano di cottura mediante il tasto ⏻.
► Premere contemporaneamente il tasto < e il tasto −.
  – Sul display del comando del piano di cottura compare una L come conferma dell'attivazione della protezione per bambini.
  – Nel caso in cui l'area di cottura sia ancora calda, compaiono alternandosi una L e una H.

Spegnimento della sicurezza bambini

► Attivare il piano di cottura mediante il tasto ⏻.
► Premere contemporaneamente il tasto < e il tasto −.
  – Sul display del comando del piano di cottura compare uno 0.

E’ di nuovo possibile impostare il comando come d’abitudine.

Zona cottura

Con la centralina elettronica attiva è possibile regolare i livelli di potenza della zona cottura.

Accensione

► Premere il tasto + o − per accendere la zona cottura desiderata. Premere il tasto + per attivare il livello di potenza 5 mentre il tasto − per il livello 9. Premere di nuovo il tasto + o il tasto − per modificare il livello di potenza.
1 = potenza minima
9 = potenza massima (2400 Watt)
P = potenza Power (3000 Watt)

Premendo il tasto + si può attivare fino al livello di potenza P. Non è possibile passare al livello 0.
Premendo il tasto − si può attivare fino al livello di potenza 0. E' possibile passare al livello 9.

Livelli di potenza

L'elevata potenza dei piani di cottura ad induzione permette un rapido riscaldamento delle pentole. Per evitare di bruciare le pietanze durante la cottura, è necessario impostare il livello di potenza giusto a differenza dei sistemi di cottura tradizionali.

Le indicazioni nella tabella che segue sono valori indicativi.

A seconda della quantità è opportuno aumentare o abbassare il livello di potenza.

Si regola in questo modo:

Sciogliere burro e cioccolato, tenere caldi gli alimenti	1-2
Riscaldare gli alimenti	3-6
Friggere gli alimenti	7-9
Frittura rapida degli alimenti, frittura di quantità più elevate	P

Spegnimento della zona cottura

► Dopo l'uso di una zona cottura procedere al suo spegnimento abbassando i livelli di potenza a 0 oppure premendo i tasti + e − contemporaneamente.
– Se la zona cottura è ancora calda, sul display compare H ad indicare la presenza di calore residuo. A raffreddamento avvenuto scompare la visualizzazione.

Sensore di riconoscimento pentola

L'area di cottura è dotata di un sensore di riconoscimento delle pentole. Affinché l'area di cottura possa essere attivata, devono essere poste su quest'ultima pentole e padelle adatte magnetizzabili.

- Se si toglie la pentola durante il funzionamento, l'alimentazione di potenza è interrotta e nel display è visualizzato U.
- Se si utilizza pentole o padelle non adatte, è visualizzato U.

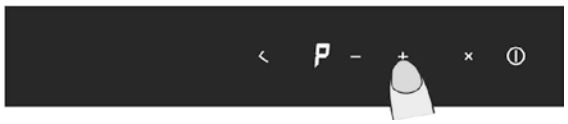
Se non viene riconosciuta alcuna pentola, dopo 10 minuti la zona cottura si spegne in automatico e può essere riaccesa solo dopo aver spento e riacceso il piano di cottura con il tasto ⏻.

Fare attenzione a che il raggio della padella wok abbia la stessa misura di quello della superficie in vetroceramica. Questo è di 210 mm.

Accensione livello Power

1.

2.



Spegnimento anticipato

1.

2.

Livello Power

La zona cottura dispone del livello Power **P** che rinforza la potenza. Se è attivato questo livello, la zona cottura scelta funziona -per la durata di 10 minuti- con una potenza extra di 3000 Watt. Trascorsi i 10 minuti viene ripristinato in automatico il livello di potenza **9**.

Accensione

► Accendere la zona cottura e impostare il livello di potenza **9**. Poi attivare il livello Power con il tasto **+**.
  – Sul display compare **P**.
  – Trascorsi 10 minuti si ripristina in automatico il livello di potenza **9**.

Se viene rimossa la pentola, il livello Power si interrompe. Non appena la pentola è di nuovo sulla zona cottura, il livello Power si riattiva.

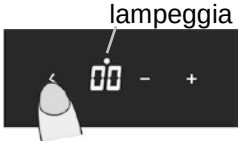
Spegnimento anticipato

► Passare ad un livello di potenza inferiore con il tasto **–**.
  – Il livello di potenza selezionato è attivo.

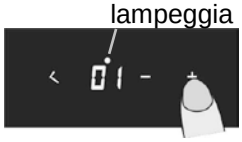
Se il comando o la zona cottura è surriscaldata, il livello Power si spegne.

Accensione Timer

1.

2. 

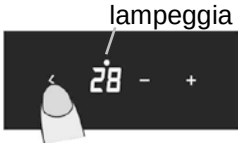
oder

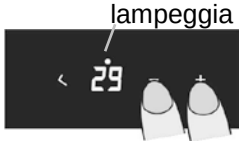
3. 

4.

Variazione Timer

1.

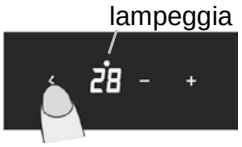
2. 

3. 

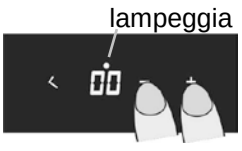
oppure

Spegnimento anticipato del Timer

1.

2. 

3a.

3b. 

contemporaneamente

Timer (spegnimento automatico)

Il Timer funziona come un contaminuti (1 min. – 99 min.). Si può usare sempre, indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Accensione Timer

► Accendere la zona cottura al livello di potenza desiderato.
► Premere il tasto del Timer .
– Sul display compare 00 e lampeggia la spia ad indicare l'attivazione del Timer.
► Impostare il tempo fintanto che lampeggia la spia che conferma l'attivazione del timer. Premendo il tasto + il tempo inizia da 1 minuto, mentre se si preme il tasto – da 30 minuti.
► Impostare il tempo al valore desiderato mediante il tasto + o il tasto –.

10 secondi dopo l'ultima attivazione o se viene premuto il tasto del Timer , la spia che indica l'attivazione del timer diventa fissa – ad indicare timer attivo – e viene visualizzato il livello di cottura impostato.

Variazione Timer

► Per poter variare il tempo a timer attivato, bisogna innanzitutto premere il tasto del timer .
– Inizia a lampeggiare la spia di timer attivo.
► Ora è possibile modificare il tempo impostato.

Spegnimento anticipato del Timer

► Per spegnere anticipatamente il timer, occorre premere innanzitutto il tasto del timer .
– Inizia a lampeggiare la spia di timer attivo.
► Ora è possibile spegnere il Timer premendo il tasto – fino a 00

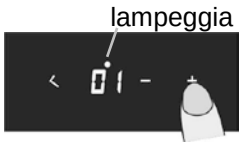
oppure

premendo contemporaneamente il tasto – e ill tasto + portandolo subito a 00.

Timer con funzione contaminuti

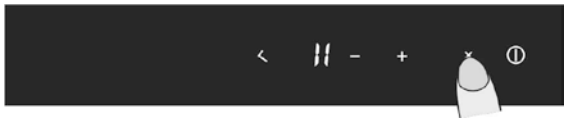
1.

2.

3. 

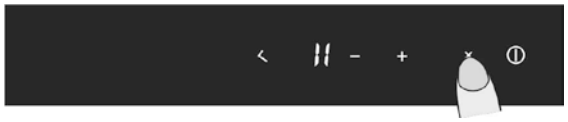
Attivazione funzione Pause

1.

2. 

Disattivazione funzione Pause

1.

2. 

3.

oppure

Timer con funzione contaminuti

Non accendere la zona cottura su cui viene impostato il contaminuti.

► Premere il tasto del Timer .
  – Sul display compare 00 ed inizia a lampeggiare la spia di Timer attivo.
► Impostare il tempo fintanto che lampeggia la spia di Timer attivo.
  Se si preme il tasto + il tempo inizia da 1 minuto, mentre se si preme il tasto − da 30 minuti.
► Impostare il tempo al valore desiderato con il tasto + o con il tasto −.

La spia di Timer attivo lampeggia fintanto che il contaminuti funziona e viene visualizzato il tempo residuo.

Se il piano cottura viene spento con il tasto , la spia di Timer attivo diventa fissa e viene visualizzato il tempo residuo.

Funzione Pause

► E' possibile interrompere brevemente la cottura premento dil tasto Pause (se ad esempio squilla il telefono).
  – Sul display compare II.
► Premendo di nuovo il tasto Pause e poi il tasto + o il tasto − la pausa termina.

Per ragioni di sicurezza questa funzione è disponibile per soli 10 minuti. Trascorsi 10 minuti la zona cottura viene spenta.

Se durante la pausa viene premuto per caso il tasto , è possibile ripristinare entro 6 secondi le impostazioni precedenti premendo il tasto e poi il tasto .

Accensione cottura automatica

1.

2.

contemporaneamente

3.

visualizzazione
A ➔ 5 ➔ A ➔ 5...

Cottura automatica

Non lasciare l'apparecchio senza sorveglianza durante la funzione automatica di prima cottura. Le quantità piccole si riscaldano molto rapidamente!

Entrambe le zone di cottura sono dotate di funzione automatica di prima cottura che può essere aggiunta. Con l'attivazione di questa funzione, la zona di cottura, una volta accesa, funziona per una determinata durata (vedi tabella) a massimo livello di potenza. Alla scadenza di questo tempo, la funzione è ridotta automaticamente al livello di potenza regolato.

La funzione automatica di prima cottura deve essere attivata nuovamente ad ogni accensione di una zona di cottura.

Accensione

- ► Con zona cottura spenta, premendo contemporaneamente i tasti + e − si attiva la cottura automatica.
- ► Successivamente (entro 5 secondi) selezionare con il tasto − il livello di cottura.
  - – Sul display compare in alternanza A e il livello di cottura impostato per la durata della cottura automatica impostata.
  - – Trascorsa la durata impostata, la potenza di riscaldamento viene ridotta al livello di cottura selezionato.

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8
Tempo di prima min	2/3	1	2	3	4 1/4	7	2	3

Se, durante la funzione automatica di prima cottura, si seleziona un livello maggiore della funzione di continuazione cottura, è adottata automaticamente la nuova durata.

Spegnimento anticipato

L'attivazione della funzione automatica di prima cottura termina automaticamente in seguito:

- alla riduzione del livello della funzione di continuazione cottura.
- All'attivazione il livello di potenza 9.
- All'attivazione della funzione power P.

Pentolame

I fondi delle stoviglie non devono avere righettature affilate o bordi con spigoli vivi.

Utilizzare solo pentole e padelle idonee per i piani di cottura ad induzione. Solitamente quest'idoneità è segnalata dal produttore sul fondo della pentola.

Di regola, se è attaccata una calamita sul fondo della pentola, la stessa è idonea per il piano di cottura ad induzione. Noi consigliamo di controllare le stoviglie prima dell'acquisto.

Il vostro apparecchio è in grado di riconoscere le stoviglie idonee.

► Posizionare la padella wok sull'area di cottura e attivare quest'ultima.
  – Se sul display rimane visualizzato il livello di potenza impostato, la pentola impiegata è adeguata.
  – In caso di stoviglie inadatte o troppo piccole, nel display è visualizzato U.

Bei Per le padelle wok dotate di rivestimento plastico (ad es. teflon) è consigliabile non superare il grado di potenza 7. In caso contrario il rivestimento potrebbe surriscaldarsi e dunque essere danneggiato.

Durante l'impiego, le stoviglie potrebbero generare dei rumori. Ciò non indica un guasto. Il funzionamento dell'apparecchio non n'è pregiudicato in alcun modo.

La padella wok utilizzata deve essere realizzata in apposito materiale che perde le proprie caratteristiche magnetiche in caso di temperatura crescente (effetto Curie).
Nel caso in cui venga utilizzato un altro tipo di padella wok sussiste il pericolo che i grassi o gli altri ingredienti di cottura si surriscaldino e inizino a bruciare!

Consigliamo l'utilizzo di padelle wok del produttore Demeyere.
È possibile acquistare prodotti adatti alla cottura wok attraverso la BORA Lüftungstechnik GmbH.

Disinserzione automatica di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sorveglianza temporale delle zone di cottura. Lo stesso disinserisce la zona di cottura automaticamente alla scadenza della durata del livello di potenza regolato, e cioè.

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Limitazione della durata di funzionamento in ore	$8^2/_3$	$6^3/_4$	$5^1/_4$	$4^1/_3$	$3^1/_2$	$2^3/_4$	$2^1/_3$	$1^3/_4$	$1^1/_2$

– Se, a causa della limitazione della durata, la zona di cottura è stata spenta, nel relativo display lampeggiano alternativamente H e 0.

La zona di cottura può essere reinserita come al solito.

Protezione anti-surriscaldamento delle zone di cottura

Ogni zona di cottura dispone di un sensore di sovratemperatura. Alla risposta di questo sensore, sono avviate automaticamente le seguenti azioni:

- Il ventilatore di raffreddamento è commutato al regime massimo per tutta la durata della sovratemperatura. Una funzione power eventualmente inserita, è disattivata.
  – L'indicazione P passa a 9.
- Se questo provvedimento non è sufficiente, la zona di cottura è disinserita.
  – Nel relativo display lampeggia H.

Prestare attenzione di non usare una pentola troppo grande sulla zona cottura anteriore, dato che altrimenti le alte temperature d'irradiazione della pentola possono causare uno spegnimento anticipato del piano di cottura.

Azionamento continuo dei tasti

Se uno o più tasti sono premuti a lungo o contemporaneamente (ad esempio da una pentola posizionata involontariamente sui tasti) non si attiva alcuna funzione.

  – Il simbolo ⌐ lampeggia e risuona una segnalazione acustica di durata limitata.
  – Dopo pochi secondi il piano si spegne.

► Rimuovere l'oggetto dal tasto.
► Per cancellare il simbolo ⌐ premere lo stesso tasto oppure spegnere e riaccendere il piano di cottura.

Cura e manutenzione

I

Pulizia

Prima di effettuare interventi di pulizia, far raffreddare l'apparecchio.

Durante e dopo la pulizia prestare attenzione che non sia in funzione alcuna delle zone di cottura.

Non utilizzare mai dei pulitori a vapore per la pulizia!

Pulizia della superficie di vetroceramica

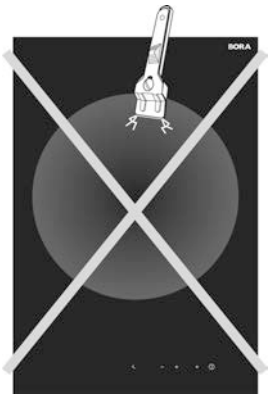
Una pulizia della superficie di vetroceramica effettuata in tempo, evita l'eliminazione difficile di macchie resistenti. Macchie essiccate e/o bruciate richiedono una pulizia più intensa.

► Per pulire la superficie di vetroceramica, impiegare un panno morbido o una spugna, acqua e un detergente e/o un prodotto per la manutenzione adatti. Si raccomandano l'uso di prodotti protettivi. Il film che viene prodotto, protegge la superficie di vetroceramica maggiormente da macchie di sporco resistenti e da danni alla decorazione.

Non pulire mai la superficie di vetroceramica con detergenti abrasivi, spugne abrasive, ovatta metallica ecc. In questo modo si può danneggiare la superficie di vetroceramica. Inoltre, non devono essere utilizzati detergenti chimici aggressivi quali spray per forni o smacchiatori.

► Togliere immediatamente cibi fuoriusciti durante la cottura.
► Macchie leggere possono essere tolte con un panno umido e detersivo.
► In caso di macchie maggiori (macchie di salse, brodi ecc.), applicare il detergente con un panno pulito o una spugna sulla superficie di vetroceramica e togliere la macchia strofinando. Vanno osservate le avvertenze del produttore dei detergenti.
► Latte incrostato e cibi senza zucchero possono essere tolti sia in stato caldo (non bollente!) sia in stato freddo. Adatti a questo scopo il raschietta per la pulizia chiusa. In alcun caso le croste devono essere tolte con coltelli a seghetto, con ovatta metallica od oggetti similari.

Durante l'utilizzo dei raschietti per vetroceramica fare attenzione a che la lama del raschietto stesso non sia adatta alla forma concava della vetroceramica → è possibile un danneggiamento della superficie in vetroceramica.



► Eliminare eventuali macchie di calcare (macchie giallastre) con prodotti anticalcare (ad es. aceto, succo di limone, anticalcare). In caso di macchie di calcare più forti, lasciar agire il prodotto per un tempo prolungato. Quindi, passare con un panno pulito e umido.

Con una pulizia inappropriata può essere danneggiata la decorazione o la superficie di vetroceramica. La superficie appare scurita in questi punti. Queste macchie non possono più essere eliminate mediante pulizia.

Eliminare i guasti

I

Che cosa si può fare, se ...

... alla prima messa in servizio di una zona di cottura, si sviluppano degli odori sgradevoli

Possibile causa	Rimedio
■ Questo è un fenomeno normale negli apparecchi nuovi di fabbrica.	▶ Procurare una ventilazione corretta del locale. ▶ Lo sviluppo di odori termina dopo le prime ore di funzionamento.

... l'apparecchio non funziona e non s'illuminano le spie

Possibile causa	Rimedio
■ Sono guasti o il fusibile o l'interruttore automatico della casa o dell'impianto elettrico dell'edificio.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserire l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o l'interruttore automatico scatta più volte.	▶ Contattare il Servizio Clienti.
■ Mancanza di corrente.	▶ Controllare l'alimentazione di corrente.

... compare su display

Possibile causa	Rimedio
■ Uno o più tasti premuti di contino	▶ Rimuovere l'oggetto dal tasto e premere di nuovo il tasto oppure spegnere e riaccendere.

... in display è visualizzato E

Possibile causa	Rimedio
■ La relativa zona di cottura o l'unità di potenza sono difettose.	▶ Annotare il numero di guasto. ▶ Contattare il Servizio Clienti.

... è visualizzato nel display U

Possibile causa	Rimedio
■ Le stoviglie non sono idonee per l'induzione.	▶ Utilizzare solo pentole e padelle idonee per i piani di cottura ad induzione.

... se il piano di cottura non si accende

Possibile causa	Rimedio
■ Sicurezza bambini attivata – sui due display compare L.	▶ Disattivare la sicurezza bambini – si veda il paragrafo Sicurezza bambini.

... compare il codice errore E2 o Er-21

Possibile causa	Rimedio
■ La centralina elettronica si riscalda troppo a causa dell'insufficiente ventilazione del piano di cottura.	▶ Verificare l'installazione del piano di cottura tenendo presenti le indicazioni del paragrafo Ventilazione.

Smaltimento

Materiale d'imballo

- Il materiale d'imballaggio (cartone, pellicola plastica PE e polistirolo EPS) è contrassegnato e deve, per quanto possibile, riciclato e smaltito in conformità alla tutela dell'ambiente.

Smontaggio

- Separare l'apparecchio dalla rete di corrente. In caso di apparecchi d'installazione fissa, ciò dovrà essere effettuato da un elettricista qualificato dotato di licenza!

Sicurezza

- Per evitare infortuni a causa d'utilizzo inappropriato, in particolare da parte di bambini che giocano nelle vicinanze, l'apparecchio deve essere reso inutilizzabile.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Poi rendono gli apparecchi inutilizzabile, ad esempio tagliando il cavo.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Mediante lo smaltimento a regola d'arte, le materie prime saranno riciclate.
- Sulla targhetta del tipo applicata sull'apparecchio si trova il simbolo . Indica, che non è ammesso lo smaltimento nei rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire in conformità alle disposizioni locali in merito allo smaltimento dei rifiuti.
  Rivolgetevi alle autorità competenti del vostro comune, al locale punto di raccolta per i rifiuti domestici o al vostro rivenditore per ottenere ulteriori informazioni relative al trattamento, al riciclaggio o al riutilizzo del presente prodotto.

Servicio Clienti

I

In caso di guasto o per effettuare un'ordinazione mettetevi in contatto con noi e indicateci il relativo numero di fabbricazione (FD) e il modello dei vostri apparecchi.

Queste informazioni si trovano sull'ultima pagina delle presenti Istruzioni nonché sulla targhetta del tipo dei vostri apparecchi.

Estimada clienta de BORA,
estimado cliente de BORA

Le agradecemos que usted haya decidido adquirir uno de nuestros productos.

Su aparato satisface las altas exigencias y es fácil de manejar. De todas maneras, tómese tiempo para leer las presentes instrucciones de montaje, de manejo y de mantenimiento. Así se familiarizará con el aparato y lo podrá utilizar de manera óptima y sin defectos.
Le rogamos que respete las disposiciones de seguridad (página 113 y siguientes).

¡Le deseamos que disfrute de su cocina!

Modificaciones

El texto, las fotografías y los datos corresponden al avence de la técnica actual del aparato en el momento de la impresión de las presentes instrucciones de montaje y de manejo. ¡Nos reservamos el derecho a modificaciones en el sentido del avance tecnológico!

Símbolos utilizados

Acompaña a todas las instrucciones importantes para la seguridad. ¡El incumplimiento puede causar lesiones, daños en el aparato o en la instalación!

► Marca los pasos de trabajo que se tienen que realizar según la secuencia.

– Describe la reacción del aparato en el paso de trabajo.

■ Marca una enumeración.

Acompaña a las instrucciones útiles para el usuario.

Las presentes instrucciones de montaje y de uso valen para los modelos a continuación:

Wok vitrocerámico de inducción
CIW 1

Impreso sobre papel blanqueado sin cloro, nuestro aporte para la protección del medio ambiente.

Contenido

Disposiciones de seguridad 113
Utilización correspondiente 113
Niños en el hogar 113
Para el uso 114
Instrucciones importantes para portadores de marcapasos cardiacos, prótesis acústicas e implantes metálicos 114
Así se evitan daños en el aparato 114
¡Cuidado, peligro de quemadura / incendio! .. 115

Montaje 116
Antes de empotrar 116
Indicaciones importantes 116
Ventilación 116
Sección de corte de la encimera 116
Preparar los aparatos 117
Empotrado enrasado en la superficie 118
Montaje del elemento sobrepuesto 119
Instrucciones de instalación 120
Colocación de los aparatos para empotrar 121
Fijación de los aparatos para empotrar ... 121

Conexión eléctrica 122
Atención 122

Su aparato 122
Descripción del aparato 122
Electrónica de sensores 123
Función de placas de cocción por inducción . 123
Indicador de calor residual 123

Ajustes del usuario 124
Seguro para niños 124

Manejo 125
Zona de cocción 125
Detección de la olla 125
Función Power 126
Contador (apagado automático) 127
Contador como cronómetro 128
Función de pausa 128
Sistema automático para cocer 129
Vajilla de cocinar 130

Funciones de seguridad 130
Apagado automático de seguridad 130
Protección contra temperatura excesia de la zona de cocción 130
Accionamiento continuo de los botones 130

Cuidado y mantenimento 131
Limpieza 131
Limpieza de la superficie de vitrocerámica ... 131

Eliminar uno mismo los fallos 132
Qué hacer cuando 132

Eliminación 133

Servicio al cliente 133

Disposiciones de seguridad

E

⚠ **El aparato cumple con las normas reconocidas de la técnica y con las disposiciones de seguridad correspondientes. Sin embargo, para evitar daños y accidentes, se requiere tratar adecuadamente el aparato. Respetar las instrucciones en las presentes instrucciones de montaje y de uso.**

Utilización correspondiente

- El aparato está previsto para la preparación de comida en el hogar y no para el uso industrial. No asumimos ninguna responsabilidad en caso de funcionamiento para fines extraños o de manejo equivocado.
- Solo el personal especializado calificado y capacitado para este aparato puede realizar reparaciones, especialmente en las piezas bajo tensión. No se deben realizar modificaciones, manipulaciones ni intentos de reparación en el aparato, especialmente utilizando herramientas (destornilladores, etc.). Las reparaciones inadecuadas pueden causar accidentes graves, daños en el aparato y en la instalación, así como provocar fallos en el funcionamiento. En caso de fallo en el funcionamiento de su aparato o en caso de un pedido de reparación, respetar las instrucciones en «Servicio al cliente». Comunicarse con el servicio al cliente si fuera necesario.
- El aparato no se debe utilizar para calentar el ambiente.
- Este aparato no es adecuado ni está permitido para instalarlo en vehículos.
- Conservar con cuidado las presentes instrucciones para poder consultarlas en cualquier momento. Entregar las presentes instrucciones junto con el aparato si se vende o deja a terceros. El nuevo propietario puede informarse así acerca del manejo adecuado del aparato y de las observaciones al respecto.
- El usuario es responsable del mantenimiento y del uso adecuado del aparato en el hogar.

Niños en el hogar

- Los componentes del embalaje (p.ej. láminas, icopor) pueden ser peligrosos para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantener los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.
- El aparato está previsto para el uso por adultos que conozcan el contenido de las presentes instrucciones de uso. A menudo los niños no pueden reconocer peligros que surgen en el trato con aparatos eléctricos o a gas. Por ello, ocuparse de la vigilancia necesaria y no dejar jugar a los niños con el aparato.
- Las superficies de aparatos eléctricos para cocinar se calientan. En principio mantener lejos de la cocina a los niños pequeños.
- Para proteger a niños pequeños se puede colocar un protector de cocina para niños.
- El aparato y sus piezas que se pueden tocar se calientan durante el uso. Tener mucho cuidado para evitar tocar los elementos calentadores. Mantener alejados a los niños menores de 8 años de edad, a no ser que sean constantemente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

Disposiciones de seguridad

E

Para el uso

- Durante las primeras horas de funcionamiento de una hornilla pueden desprenderse olores molestos. Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica. Preocuparse de que haya buena ventilación del ambiente.
- Si el aparato muestra daños evidentes, no ponerlo a funcionar y comunicarse con el servicio al cliente.
- Poner el aparato inmediatamente fuera de servicio apenas se descubra un fallo en el funcionamiento o si se presentaran acciones mecánicas tales como rajaduras en la superficie. Apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica (destornillar los fusibles) o apagar el fusible automático).
- Cuando fallan los componentes electrónicos, no se podrá apagar eventualmente el aparato. Destornillar los fusibles o apagar el fusible automático.
- Los cables de conexión de aparatos eléctricos no deben tocar las hornillas calientes ni la vajilla de cocinar. Podría dañarse el aislamiento eléctrico.
- Los niños a partir de los 8 años de edad y las personas limitadas física, sensórica y psíquicamente, o que no tengan experiencia y/o conocimientos suficientes pueden utilizar este aparato solamente si están vigilados o que hayan obtenido las instrucciones para utilizar el aparato de manera segura y acerca de los peligros resultantes de ello.
- Está prohibido que los niños limpien o realicen el mantenimiento, a no ser que están vigilados.
- El aparato no está previsto para utilizarlo con un reloj programador externo ni con un sistema externo de teleaccionamiento.
- Después del uso, apagar la zona de cocción con el dispositivo de control y no fiarse solamente del detector de olla.

Instrucciones importantes para portadores de marcapasos cardiacos, prótesis acústicas e implantes metálicos

- Las placas de cocción por inducción crean un campo electromagnético de alta frecuencia en el área de las zonas de cocción. En caso de acercamiento directo a las zonas de cocción, en situaciones desfavorables, puede haber una influencia negativa en los marcapasos cardiacos, en las prótesis acústicas o también en implantes metálicos o perturbar su función.
- Los experimentos han tenido como resultado que para los portadores de marcapasos cardiacos no existe ningún riesgo en condiciones normales. Si como portador de un marcapasos cardiaco (o de una prótesis acústica o de algún otro implante) se desea estar seguro acerca de que el manejo del aparato no tenga ningún problema, se debería pedir información exhaustiva en el departamento médico especializado competente.

Así se evitan daños en el aparato

La superficie de vitrocerámica es insensible al calor (hasta 650°C) y a fluctuaciones de temperatura y con ciertos límites resistente a los golpes y resistentes al rayado.
Respetar de todas maneras las observaciones a continuación para evitar daños.

- En caso de calentamiento, apagar el aparto y dejarlo enfriar completamente. ¡Nunca enfriar bruscamente con agua fría!
- No subir al aparato.

- Una carga brusca, p.ej. cuando cae un salero, puede dañar la superficie. No se deben conservar dichos objetos sobre el aparato.
- No hacer funcionar el aparato durante un tiempo prolongado con vajilla de cocinar vacía.
- Antes de cada uso, prestar atención que el fondo de la vajilla de cocinar, esté limpio y seco.
- Evitare di cuocere a vuoto con delle pentole smaltate. Le basi delle pentole potrebbero danneggiarsi e graffiare il piano cottura, spostandole. Anche le basi di pentole e padelle orlate e grigliate hanno un'azione abrasiva.
- No tratar (pelar, cortar, etc.) verduras ni frutas sobre la superficie. Partículas de suciedad finas u objetos duros pueden dañar la superficie del aparato.
- No usar el aparato como repisa o superficie de trabajo. Sobre todo no colocar encima materiales inflamables, empaques de cartón ni de plástico.
- Prestar atención que no caiga comida con contenido de azúcar ni jugos sobre la superficie de vitrocerámica caliente. La superficie podría dañarse con ello. Si cayera comida con contenido de azúcar o jugos sobre la superficie caliente, eliminar de inmediato con el rasquetas de limpieza incluido (aun cuando está caliente).
- Evitar que se rebalse la comida.
- Durante la limpieza prestar atención que no llegue agua al interior de los aparatos. Solamente utilizar un trapo medianamente húmedo. Nunca rociar el aparato con agua ni con un aparato depurador de vapor. ¡El agua penetrante puede causar daños!

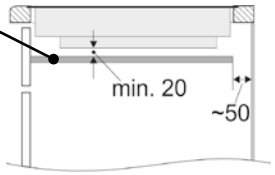
¡Cuidado, peligro de quemadura / incendio!

- No dejar de vigilar el aparato durante el funcionamiento.
- Mantener lejos de la superficie los objetos de mental o con partes de metal, p.ej. cubiertos, papel aluminio, papel de regalo.
- La superficie calentada también permanece caliente durante un tiempo prolongado después de apagarla y solamente se enfría lentamente a temperatura ambiente. Esperar lo suficiente antes de realizar la limpieza.
- Si durante el funcionamiento se presentara humo o sucediera un incendio, apagar el fusible de la instalación de la casa.
- Vigilar el aparato cuando fríe. ¡Las grasas y los aceites sobrecalentados se inflaman rápidamente! Nunca tratar de apagar con agua la grasa ni el aceite inflamado (¡peligro de eclosión!). Extinguir un incendio con trapos mojados, mantener cerradas las puertas y ventanas.
- Mantener las mascotas lejos del aparato. ¡Peligro de quemadura!

Antes de empotrar

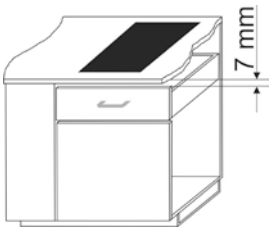
- La placa de cocción para empotrar está prevista para colocarla en la sección de corte de una encimera.
- Solamente se puede empotrar el aparato y conectarlo a la red eléctrica según las especificaciones de instalación mencionadas a continuación. Encargar los trabajos necesarios a un instalador / electricista concesionario.
- Desechar el material de embalaje según las normas locales.
- En caso de muebles de empotrar, la capa de material sintético o el enchapado tienen que estar producidos con pegamento resistente al calor, de lo contrario, podría deformarse o soltarse, especialmente en los lados angostos.
- Sellar con material impermeable, p.ej. silicona, los bordes en bruto de la sección de corte.
- Está permitido el uso de listones terminales de madera de la pared de madera maciza sobre encimeras, detrás de la cocina encimera para empotrar, mientras se cumpla con las distancias mínimas.
- No está permitido el uso de listones terminales de material sintético de la pared.
- Los cambios de color en la superficie se tienen que atribuir a la incidencia de la luz.
- Respetar las instrucciones del fabricante de la encimera con respecto a la idoneidad de la encimera.

Indicaciones importantes



- Construir un fondo intermedio con una distancia mínima de 5 mm a la parte inferior de la placa de cocción, si es que la placa de cocción va a estar sobre alguna parte de un mueble (paredes laterales, cajones, etc.), de tal manera que no se pueda tocar accidentalmente la parte inferior de la placa de cocción.
  Prever una abertura de 50 mm en el área inversa a todo lo ancho del armario de base para una mejor ventilación de la placa.
  El fondo intermedio solamente se tiene que poder retirar con herramientas.
- Si hubiera un cajón debajo del aparato, cerciorarse que no haya ningún objeto sensible a la temperatura o fácilmente inflamable en el cajón, como por ejemplo, envases aerosol o cremas para el calzado).
  Utilizar solamente una caja de cubiertos resistente al calor.
- Evitar formación de calor excesiva desde abajo, p.ej. de un horno no ventilado.
- Si en cocinas empotradas se presenta el funcionamiento piro lítico, no se debería usar la placa de inducción.

Ventilación



- Para crear una abertura de ventilación debajo de la encimera a todo lo ancho del aparato, retirar el listón transversal delantero del mueble de empotrado.
- Probablemente se tengan que retirar los listones transversales existentes en la sección de corte de la encimera en el mueble de empotrado.

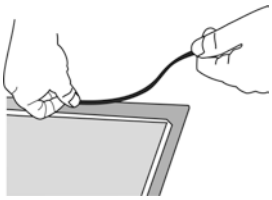
Sección de corte de la encimera

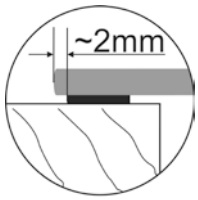
Realizar la sección de corte en la encimera lo más precisamente posible con una buena hoja de sierra recta o una cajeadora. Luego sellar las superficies de corte para que no entre humedad.

- Realizar la sección de corte de la placa de cocción según las ilustraciones.
- La placa vitrocerámica tiene que quedar colocada nivelada y al ras. Arriostrar puede causar la rotura de la superficie de vitrocerámica.
- Para el empotrado con enrasado en la superficie de placas de función en planchas de plástico o de madera recomendamos montarlas con un poco de saliente. Esto protege la superficie de la encimera contra la colocación involuntaria de ollas y sartenes calientes.
- Realizar exactamente al ras el empotrado enrasado de la placa de cocción en una encimera de piedra.

Preparar los aparatos

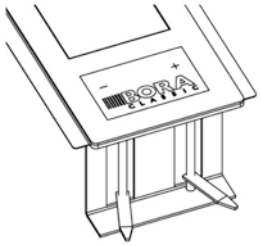
- Antes de empotrar, pegar obligatoriamente la empaquetadura incluida de la placa de cocción sin dejar espacio.

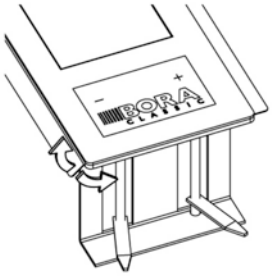


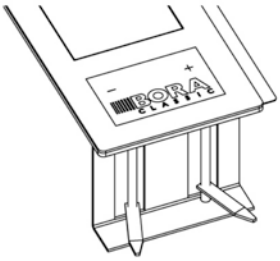


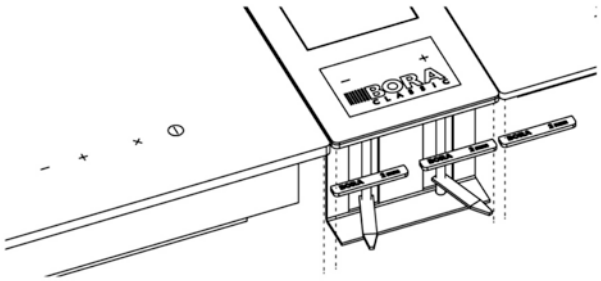
- La empaquetadura incluida de la placa de cocción evita que entren líquidos entre el borde de la placa de cocción y la encimera a la placa de cocción que se encuentra debajo.
- En el empotrado de la placa de cocción en una encimera desigual, p.ej. con recubrimiento cerámico o similar (azulejos, etc.), utilizar eventualmente un material obturador plastificado (masilla) en vez de la empaquetadura de la placa de cocción.

⚠ Ya que la vitrocerámica del wok de inducción tiene un grosor de 6 mm, retirar obligatoriamente la subbase del bastidor de la extractora de humo de al lado.
Esta solo se puede retirar por el lado izquierdo de la extractora de humo. En este paso de trabajo prestar atención de no dañar las superficies de vidrio y de acero.

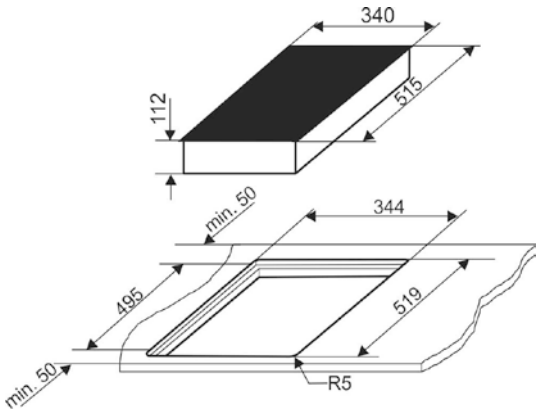


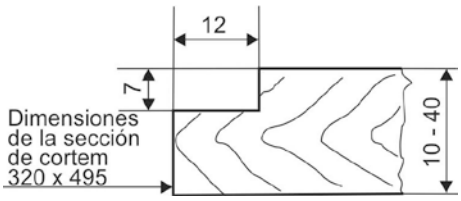






Empotrado enrasado en la superficie



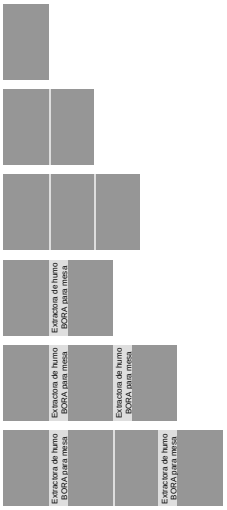


¡Cuando se instala el wok vitrocerámico de inducción CIW 1, se tiene que aumentar a 7 mm la medida del rebajo en el empotrado enrasado en la superficie!

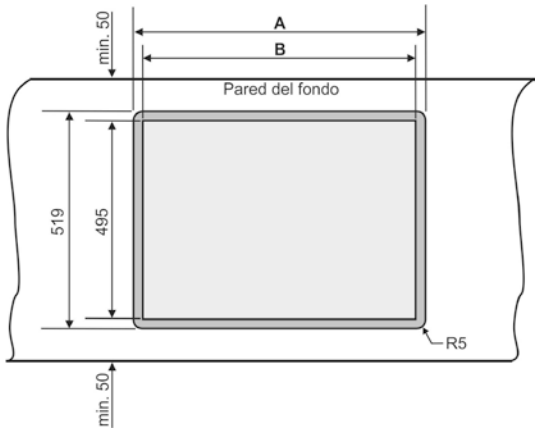
Distancia de por lo menos 50 mm desde el borde de la sección de corte hacia la pared lateral y la pared del fondo.

- Por razones técnicas de trabajo, se recomienda respetar una distancia de por lo menos 250 mm en el empotrado directamente al lado de un armario alto.
  La superficie lateral del armario alto tiene que estar revestida con material resistente al calor.

Medidas de la sección de corte durante el empotrado de placas de cocción o de placas de cocción y extractora de humo BORA para mesa al costado:


Extractora de humo BORA para mesa
Extractora de humo BORA para mesa
Extractora de humo BORA para mesa
Extractora de humo BORA para mesa
Extractora de humo BORA para mesa

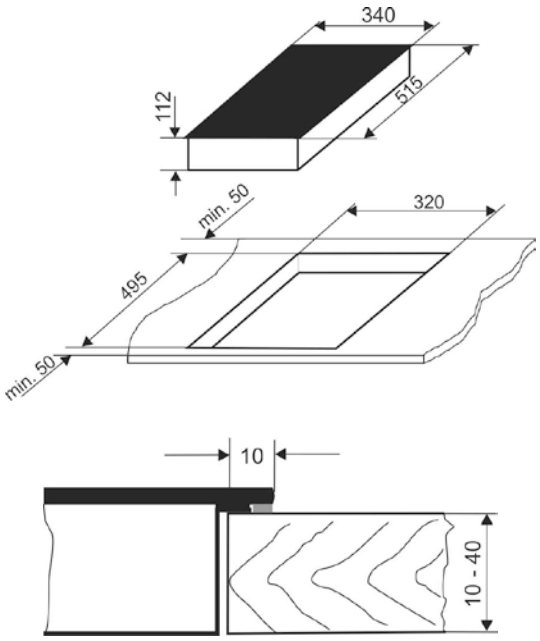
Placas de cocción	Extractora de humo BORA para mesa	Sección de corte de la encimera	
		A	**B**
1		**344**	**320**
2		**685**	**661**
3		**1026**	**1002**
2	1	**776**	**752**
3	2	**1208**	**1184**
4	2	**1549**	**1525**



Prever una distancia de 1 mm entre todos los aparatos de empotrar.

Siga las instrucciones de instalación en la página 120!

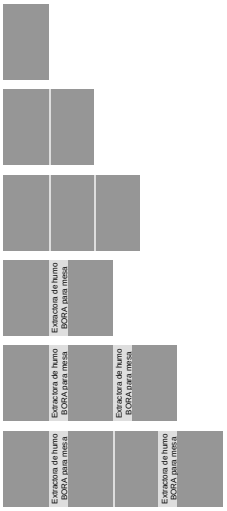
Montaje del elemento sobrepuesto



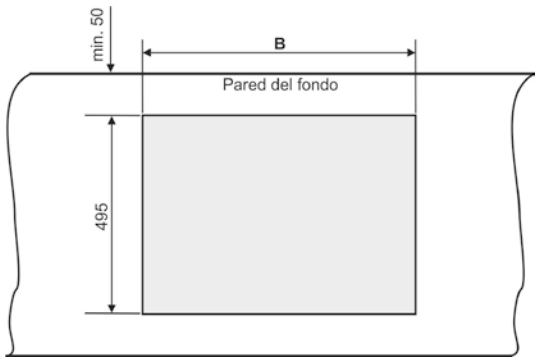
Distancia de por lo menos 50 mm desde el borde de la sección de corte hacia la pared lateral y la pared del fondo.

- Por razones técnicas de trabajo, se recomienda respetar una distancia de por lo menos 250 mm en el empotrado directamente al lado de un armario alto.
  La superficie lateral del armario alto tiene que estar revestida con material resistente al calor.

Medidas de la sección de corte durante el empotrado de placas de cocción o de placas de cocción y extractora de humo BORA para mesa al costado:


Extractora de humo BORA para mesa
Extractora de humo BORA para mesa
Extractora de humo BORA para mesa
Extractora de humo BORA para mesa
Extractora de humo BORA para mesa

Placas de cocción	Extractora de humo BORA para mesa	Sección de corte de la encimera
		B
1		**320**
2		**661**
3		**1002**
2	1	**752**
3	2	**1184**
4	2	**1525**



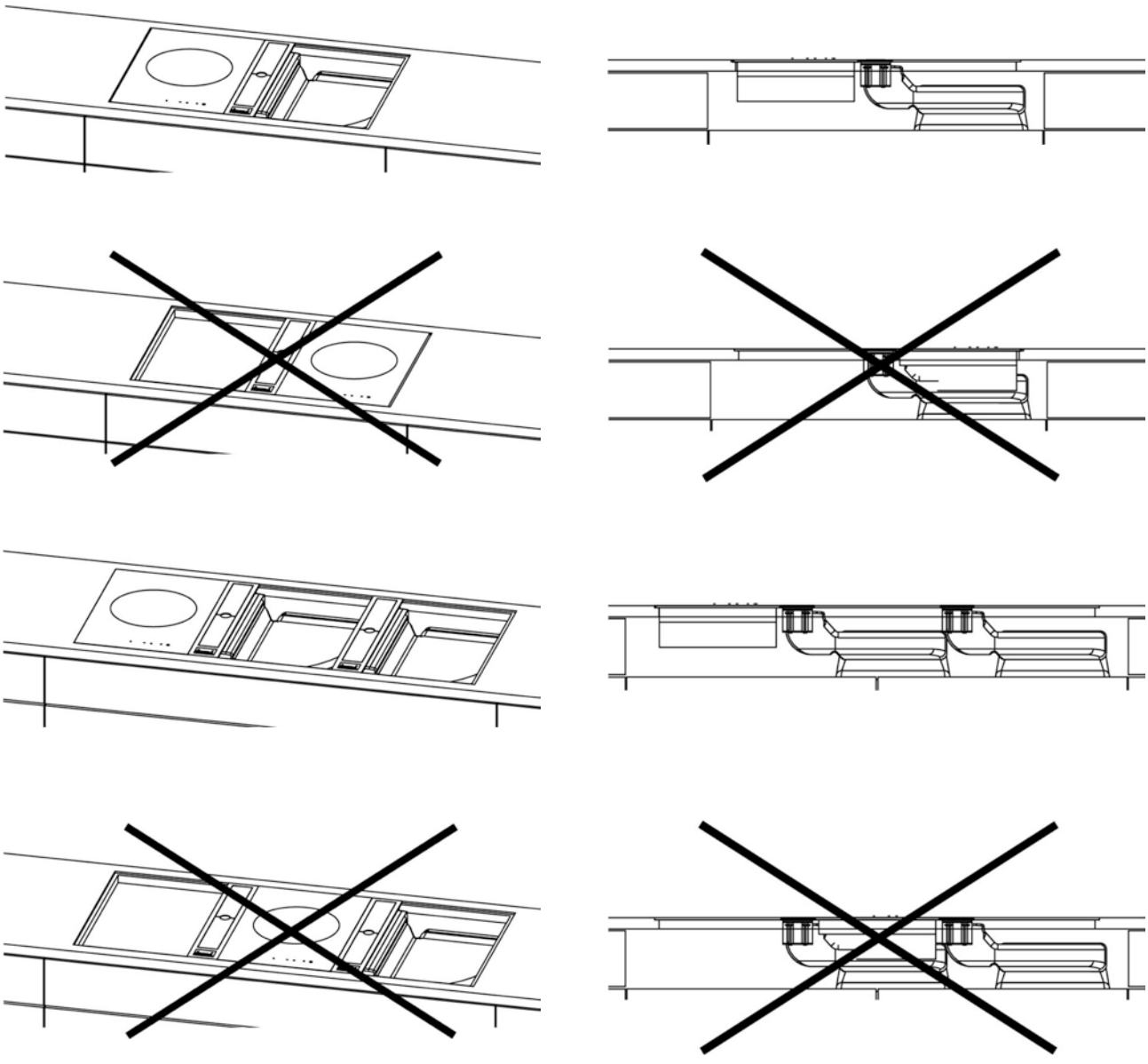
Prever una distancia de 1 mm entre todos los aparatos de empotrar.

Siga las instrucciones de instalación en la página 120!

Instrucciones de instalación

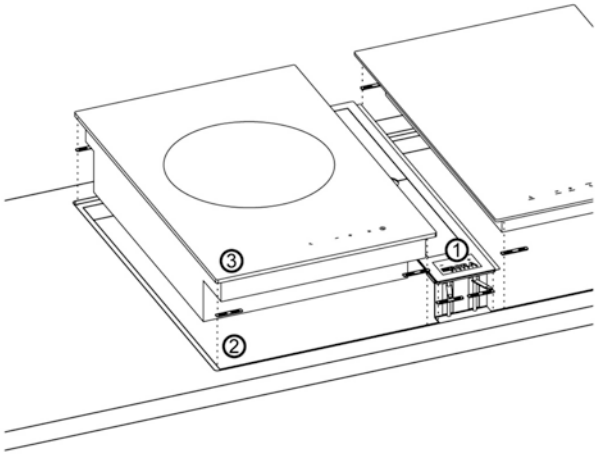
Ya que la canalización del canal de salida de aire en BORA Classic está ubicada siempre a la derecha de la extractora de humo, instalar el wok vitrocerámico de inducción a la izquierda.
Debido a la altura de aparato, no se debe de instalar ningún wok vitrocerámico de inducción sobre la canalización del canal de salida de aire.

Ejemplos de instalación:

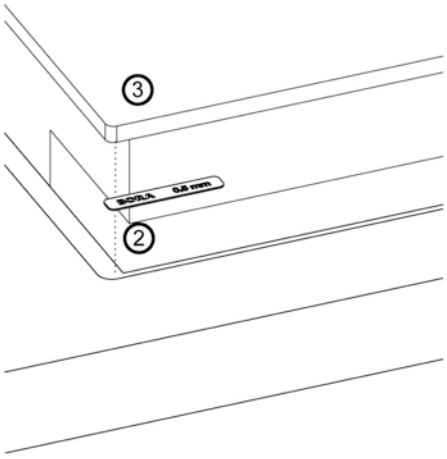


Colocación de los aparatos para empotrar

► Primero montar la subbase (1) en el recorte de la encimera antes de colocar el aparato para empotrar.



► Para compensar el grosor más grande del vidrio del wok vitrocerámico de inducción y/o las tolerancias, utilizar las placas de compensación de altura incluidas (2).

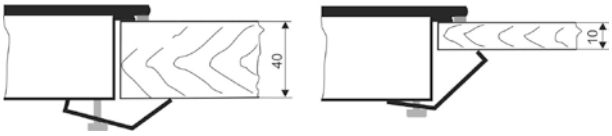


► Después se puede colocar el aparato (3).

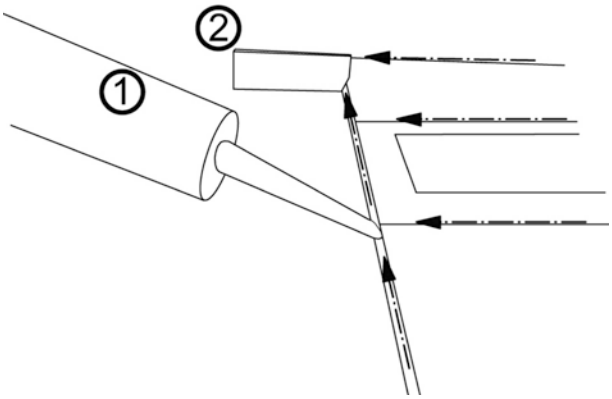
Verificar que todos los aparatos para empotrar tengan la misma altura. Si fuera necesario, se puede nivelar con las placas de compensación de altura.

Fijación de los aparatos para empotrar

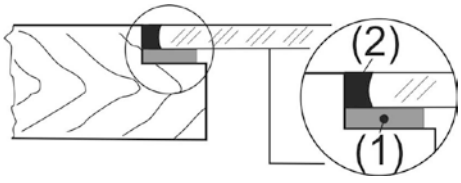
► Después fijar los aparatos con los soportes de montaje.

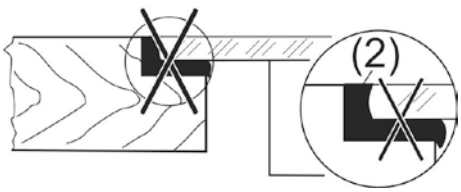


► Por motivos de higiene, tapar las juntas al dorso de los aparatos para empotrar con silicona/ compuesto sellante resistente a la temperatura. Aquí prestar atención que también se tiene que sellar entre los aparatos (1). Para lograr una junta limpia, retirar el compuesto sellante sobrante (2).



Utilizar cinta de obturación (1)! No se debe presionar el pegamento de silicona (2) en ningún punto debajo de la superficie de apoyo. De lo contrario no se podrá sacar nunca más la placa de cocción. Si no se respeta no asumimos ninguna garantía.





Conexión eléctrica

Durante la conexión del aparato se tiene que prever una instalación que permita desconectarla de la red con un ancho de intervalo de abertura de contactos de por lo menos 3 mm para todos los polos.

- Como dispositivos cortadores valen interruptores LS, fusibles, fusibles automáticos y contactores.

- El cable de alimentación de corriente eléctrica que se va a utilizar (previamente montado) tiene que ser por lo menos del tipo Modelo H05VV-F ó H05VVH2-F.
- Corte transversal. 3G1,5 mm²

- Si el aparato está conectado por enchufes, este tiene que estar accesible aun después del montaje del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un especial. Esto debe ser realizado por un servicio al cliente autorizado.

CE Estos aparatos cumplen con las directivas de le CE a continuación:

-2004/108/CE Directiva compatibilidad electromagnético
-2006/95/CE Directiva de baja tensión
-2009/125/CE Directiva ecológica
-2011/65/CE Directiva RoHS

Atención

Encender el fusible o el interruptor principal recién después de empotrar los aparatos. Empotrar los aparatos en los muebles según las presentes instrucciones de montaje, de uso y de mantenimiento.

Le rogamos prestar atención obligatoriamente que no asumimos ninguna responsabilidad por daños directos y derivados que sean causados por la conexión equivocada o el empotrado inadecuado. Desconectar los aparatos de la corriente eléctrica en todo caso durante las reparaciones. Nunca abrir los aparatos. Si fuera necesario avisar al servicio al cliente.

No está permitido manipular dentro del aparato. En caso de infracción se anula la garantía.

Su aparato

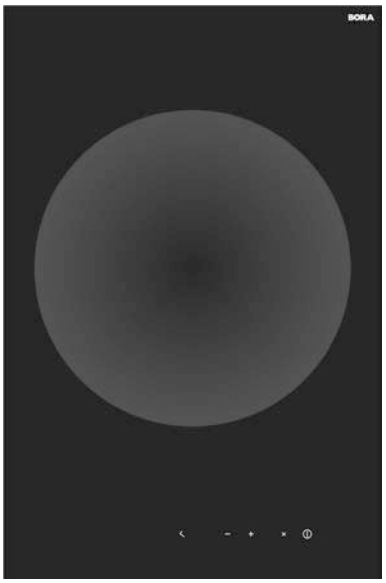
E

Descripción del aparato

- Función Power
- Regulación electrónica de potencia (9 niveles)
- Apagado automático de seguridad
- Detección de la olla
- Sistema automático para cocer brevemente
- Indicador de calor residual
- Seguro para niños
- Función de pausa
- Contador

CIW 1

Nivel 9
2400 vatios
Nivel de potencia P
3000 vatios



Electrónica de sensores

1 ⏻ Botón encendido / apagado
2 ⏸ Botón de pausa
3 Botón +
4 Botón −
5 Indicador
6 ⏲ Botón contador
7 Luz de control para el contador activado

Indicadores

1 - 9...Nivels de potencia
A.....Sistema automático para cocer brevemente
H.....Indicador de calor residual
L .....Seguro para niños ENCENDIDO (ON)
P.....Función Power
II.....Pausa
U.....Sobre la zona de cocción no hay ninguna olla o hay una olla inadecuada
.....Accionamiento continuo de los botones

Función de placas de cocción por inducción

Las placas de cocción por inducción tienen una reacción muy rápida, son de regulación fina, muy potentes, económicas y seguras.
En cuanto a su efecto se diferencian considerablemente de las placas de cocción o fogones convencionales. La bobina de inducción ubicada debajo de la plancha vitrocerámica crea un campo magnético que cambia rápidamente, el cual calienta directamente el fondo magnetizable de la vajilla de cocinar.

El requisito para trabajar con una placa de cocción por inducción es utilizar vajilla de cocinar con fondo magnetizable.

La plancha vitrocerámica se mantiene para ello relativamente fría porque solamente se calienta por la vajilla de cocinar.
Cuando se retira la vajilla de cocinar se interrumpe inmediatamente el suministro de potencia.

Indicador de calor residual

Mientras exista el peligro para una combustión mayor, está indicado en el indicador H asignado después de apagar.

Encender el seguro para niños

1.

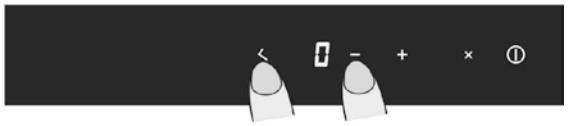
2

Simultáneamente

Apagar el seguro para niños

1

2.



Simultáneamente

Seguro para niños

El seguro para niños debe evitar un encendido involuntario. Mientras esté activado el seguro para niños, no se puede hacer funcionar ninguna zona de cocción.

Encender el seguro para niños

La zona de cocción no debe estar funcionando.

► Encender la zona de cocción con el botón ⏻.
► Pulsar el botón ‹ y el botón − a la vez.
– En el indicador del control de la placa de cocción aparece L como confirmación del seguro para niños activado.
– Si la zona de cocción estuviera caliente aun, aparece L y H intermitente en el indicador.

Apagar el seguro para niños

► Encender la zona de cocción con el botón ⏻.
► Pulsar el botón ‹ y el botón − a la vez.
– En el indicador del control de la placa de cocción aparece 0.

El control se puede volver a manejar como de costumbre.

Zona de cocción

Con la electrónica de sensores activada se pueden regular las potencias de la zona de cocción.

Encender

► La zona de cocción de preferencia se enciende cuando se pulsa el botón + ó el botón −. El nivel de potencia 5 se enciende cuando se pulsa el botón + y cuando se pulsa el botón − se enciende el nivel 9. Cuando se vuelve a pulsar el botón + ó el botón − se modifica el nivel de potencia.
1 = potencia mínima
9 = potencia máxima (2400 vatios)
P = nivel de potencia Power (3000 vatios)

Durch Cuando se pulsa el botón + se puede conmutar hasta el nivel de potencia P. No es posible seguir conmutando hasta el nivel 0.
Cuando se pulsa el botón − se puede conmutar hasta el nivel de potencia 0. Se puede seguir conmutando hasta el nivel 9.

Niveles de potencia

La alta potencia de placas de cocción por inducción tiene un efecto de calentamiento rápido de la vajilla de cocinar. Para evitar que se queme la comida, se necesita cierta adaptación en la elección del nivel de potencia frente a sistemas de cocción convencionales.

Los datos en el cuadro a continuación son valores indicativos.

Según la cantidad se recomienda disminuir o aumentar el nivel de potencia.

Así se ajusta:

Derretir mantequilla y chocolate, mantener caliente la comida	1-2
Calentar la comida	3-6
Sofreir la comida	7-9
Sofreir la comida rápidamente, sofreir grandes cantidades	P

Apagar la zona de cocción

► Después del uso de una zona de cocción bajando los niveles de potencia a 0 o apagar la zona de cocción pulsando simultáneamente los botones + y −.
– Mientras la zona de cocción aun esté caliente, en el indicador aparece una H como información que aun hay calor residual. Este indicador también se apaga después del enfriamiento suficiente.

Detección de la olla

La zona de cocción tiene un detector de olla. Para que se pueda encender la zona de cocción, se tiene que colocar una vajilla de cocinar magnetizable adecuada sobre la zona de cocción.

- Si se retira la vajilla de cocinar durante el funcionamiento, se interrumpe la emisión de potencia y aparece U en el indicador.
- Si se usa una vajilla de cocinar inadecuada, aparece U en el indicador.

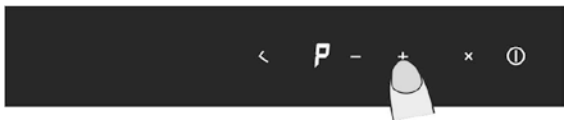
Después de transcurrir 10 minutos sin reconocer olla, la zona de cocción se apaga automáticamente y recién se puede volver a encender después de haber apagado y reencendido el aparato con el botón ⏻.

Prestar atención que el diámetro del fondo / de la base Wok mida igual que el radio de la superficie de vitrocerámica. Este mide 210 mm (21 cm).

Función Power - Encender

1.

2.



Finalización anticipada

1.

2.

Función Power

Cada zona de cocción tiene una la función Power P amplificadora de potencia. Si la función Power está conectada adicionalmente, la zona de trabajo elegida trabaja durante 10 minutos con una potencia alta extra de 3000 vatios. Después de 10 minutos se conmuta automáticamente de regreso al nivel de potencia 9.

Encender

► Encender la zona de cocción y configurar el nivel de potencia 9. Luego encender la función Power con el botón +.
  – En el indicador aparece P.
  – Después de 10 minutos se conmuta automáticamente de regreso al nivel de potencia 9.

Si se retira la vajilla de cocinar, se interrumpe la función Power. Apenas se vuelve a colocar la vajilla de cocinar sobre la zona de cocción, se continúa con la función Power.

Finalización anticipada

► Conmutar a un nivel inferior con el botón −.
  – El nivel de potencia elegido está activo.

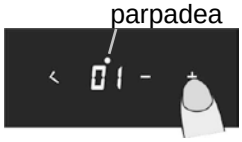
Si se sobrecalienta el control o la zona de cocción, la función Power termina automáticamente.

Encender el contador

1.

2.

o

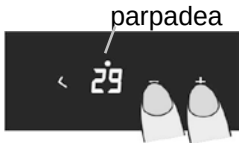
3. 

4.

Modificar el contador

1.

2.

3. 

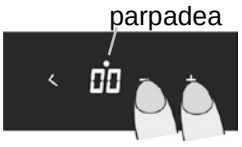
o

Apagar el contador antes de tiempo

1.

2.

3a.

3b. 

simultáneamente

Contador (apagado automático)

El contador funciona como un reloj de arena (1 min. – 99 min.). Se puede utilizar siempre e independientemente de todas las funciones.

Encender el contador

- ► Conmutar la zona de cocción al nivel de potencia de preferencia.
- ► Pulsar el botón del contador.
  - ─ En el indicador aparece 00 y el indicador luminoso correspondiente al contador activado parpadea.
- ► El tiempo se puede configurar mientras parpadea el indicador luminoso para el contador activado.
  Cuando se pulsa el botón +, comienza el tiempo con 1 minuto, cuando se pulsa el botón − comienza el tiempo con 30 minutos.
- ► Configurar el tiempo al valor de preferencia con el botón + o con el botón −.

10 segundos después de pulsar por última vez o cuando se pulsa el botón del contador, el indicador luminoso para el contador activado se enciende permanentemente – indicando que el contador está activado – y se muestra el nivel de cocción configurado.

Modificar el contador

- ► Primero pulsar el botón del contador para poder cambiar el tiempo cuando el contador está activado.
  - ─ El indicador luminoso correspondiente del contador activado parpadea.
- ► Luego se puede cambiar el tiempo.

Apagar el contador antes de tiempo

- ► Primero pulsar el botón del contador para apagar antes de tiempo un contador activado.
  - ─ El indicador luminoso correspondiente del contador activado parpadea.
- ► Luego se puede apagar el contador cuando se pulsa el botón − hasta 00

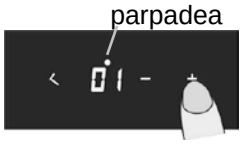
  o

  cuando se pulsan simultáneamente el botón − y el botón + se puede llegar inmediatamente a 00.

Contador como cronómetro

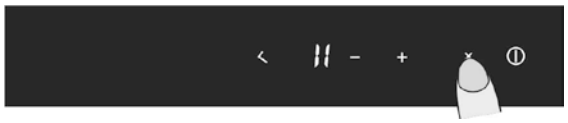
1.

2.

3. 

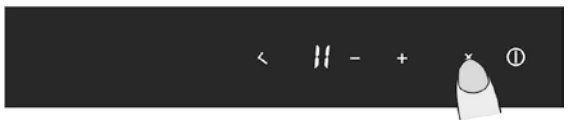
Encender la función de pausa

1.

2. 

Finalizar la función de pausa

1.

2. 

3.

o

Contador como cronómetro

La zona de cocción no debe estar funcionando.

► Pulsar el botón del contador.
  — En el indicador aparece 00 y el indicador luminoso correspondiente al contador activado parpadea.
► El tiempo se puede configurar mientras parpadea el indicador luminoso para el contador activado.
  Cuando se pulsa el botón +, comienza el tiempo con 1 minuto, Cuando se pulsa el botón − comienza el tiempo con 30 minutos.
► Configurar el tiempo al valor de preferencia con el botón + o con el botón −.

El indicador luminoso del contador activado parpadea mientras el cronómetro disminuye y se muestra el tiempo restante.

Si se apaga el aparato con el botón ⏻, el indicador luminoso del contador activado se ilumina permanentemente y se muestra el tiempo restante.

Función de pausa

► La cocción se puede interrumpir brevemente cuando se pulsa el botón × de pausa (p.ej. cuando suena el teléfono).
  — En el indicador de atrás aparece 11.
► Cuando se pulsa nuevamente el botón × de pausa y luego un botón + o un botón − se termina la pausa.

Esta función está disponible solamente durante 10 minutos por motivos de seguridad. Después se apaga la placa de cocción.

Si se pulsa accidentalmente el botón ⏻, durante la función de pausa activada, se pueden restablecer las configuraciones previas en un lapso de 6 segundos si se pulsa el botón ⏻ y luego el botón ×.

Encender el sistema automático para cocer

1.

2.

Simultáneamente

3.

Indicador
A ➔ 5 ➔ A ➔ 5...

Sistema automático para cocer

No dejar de vigilar el aparato durante la duración del sistema automático para cocer brevemente. ¡Las porciones más pequeñas se calientan muy rápido!

La zona de cocción tienen un sistema automático conectable adicionalmente para cocer brevemente. Con esta función, la zona de cocción trabaja con toda potencia después de encender durante un tiempo determinado (ver el cuadro). Después de este tiempo se conmuta automáticamente de regreso al nivel de potencia ajustado.

Cada vez que se enciende una zona de cocción se tiene que volver a activar el sistema automático para cocer brevemente.

Encender

- ► Cuando la zona de cocción está apagada, activar el sistema automático para cocer pulsando simultáneamente el botón + y el botón −.
- ► Luego (en un lapso de 5 segundos) elegir el nivel para continuar la cocción con el botón −.
  - ─ En el indicador aparece alternativamente A y el nivel configurado para continuar la cocción para la duración del sistema automático para cocer activado.
  - ─ Después de transcurrida la duración, se reduce la potencia de calentamiento al nivel elegido para continuar la cocción.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8
Duración en min para continuar la cocción	$^2/_3$	1	2	3	$4^1/_4$	7	2	3

Si durante el sistema automático para cocer brevemente se elige un nivel más alto para continuar la cocción, se activa automáticamente la duración nueva.

Apagado anticipado

La activación del sistema automático para cocer brevemente finaliza automáticamente:

- ■ Disminuyendo el nivel para continuar la cocción.
- ■ Activando el nivel de potencia 9.
- ■ Activando el nivel de potencia P.

Vajilla de cocinar

El fondo de la vajilla no debe tener ranuras cortantes ni borde con canto vivo.

Solamente utilizar vajilla de cocinar adecuada para placas de cocción por inducción. La misma está marcada mayormente por el fabricante en el fondo de la vajilla.

Normalmente la vajilla es apta para inducción si se pega un imán en el fondo de la vajilla. Recomendamos verificar la vajilla antes de comprar.

El aparto es capaz de reconocer la vajilla de cocinar adecuada.

► Colocar el wok sobre la zona de cocción y encenderla.
  – La vajilla de cocinar es adecuada si en el indicador permanece el nivel de potencia configurado.
  – En el indicador aparece U en caso de vajilla de cocinar inadecuada o muy pequeña.

Para woks revestidos de material sintético (p.ej. teflón) no se debería de ajustar un nivel de potencia superior a 7. De lo contrario, el revestimiento podría sobrecalentarse y dañarse.

La vajilla de cocinar puede producir ruidos durante el funcionamiento. Esto no es una señal de defecto. No se perjudicará de ninguna manera la función del aparato.

Ihr El wok tiene que ser de un material que pierda sus propiedades magnéticas (efecto Curie) al subir la temperatura.
¡Si se usa otro wok, existe el peligro que se sobrecaliente la grasa o lo que se cocina y que comience a incendiarse!

Nosotros recomendamos los woks correspondientes de la marca Demeyere.
En la empresa BORA Lüftungstechnik GmbH se puede adquirir el wok adecuado de la marca Demeyere.

Apagado automático de seguridad

El aparato tiene un controlador temporal de las zonas de cocción. Dependiendo del nivel de potencia ajustado, este apaga la zona de cocción después de la duración de funcionamiento a continuación.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Limitación de la duración de funcionamiento horsa	$8^2/_3$	$6^3/_4$	$5^1/_4$	$4^1/_3$	$3^1/_2$	$2^3/_4$	$2^1/_3$	$1^3/_4$	$1^1/_2$

– Si se apagó la zona de cocción debido a la duración de funcionamiento, el indicador correspondiente parpadea alternativamente H y 0.

La zona de cocción se puede volver a encender como de costumbre.

Protección contra temperatura excesiva de la zona de cocción

La zona de cocción tiene un sensor contra temperatura excesiva. Cuando se activa este sensor, se toman las medidas a continuación automáticamente:

■ El ventilador de refrigeración se enciende a la velocidad máxima mientras la temperatura esté muy alta. Se termina un nivel de potencia activo.
  – El indicador P cambia a 9.

■ Si esto no fuera suficiente, se apaga la zona de cocción.
  – En el indicador afectado parpadea H.

Accionamiento continuo de los botones

No hay función de conmutación en caso de pulsar uno o varios botones durante un tiempo prolongado o simultáneamente (p.ej. por una olla colocada equivocadamente sobre los botones).

  – Parpadea el símbolo ⌐ y suena un tono de advertencia permanente limitado temporalmente.
  – Se apaga después de unos segundos.

► Retirar el objeto del botón.
► Para borrar el símbolo ⌐, pulsar el mismo botón o apagar y encender la placa de cocción.

Cuidado y mantenimento

E

Limpieza

Primero dejar enfriar el aparato antes de limpiar.

Durante y después de la limpieza, prestar atención que no esté funcionando ninguna zone de cocción por descuido.

¡No utilizar depurador de vapor para limpiar!

Limpieza de la superficie de vitrocerámica

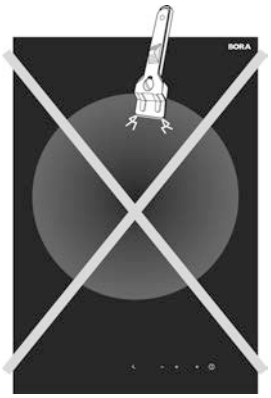
La limpieza a tiempo de la superficie de vitrocerámica ahorra eliminar posteriormente con mucho esfuerzo las suciedades pertinaces. La suciedad secada y quemada necesita mayor esfuerzo de limpieza.

► Para limpiar la superficie de vitrocerámica utilizar solamente un trapo suave o una esponja, agua y un detergente o producto de limpieza adecuado. Se recomienda utilizar agentes con efecto protector. La capa que se crea protege ampliamente la superficie de vitrocerámica contra manchas de suciedad pertinaces y contra daños en la decoración.

De ninguna manera limpiar la superficie de vitrocerámica con detergentes abrasivos, esponjas abrasivas raspadoras multipropósito, algodones metálicos, etc. Con ello se puede dañar la superficie de vitrocerámica.
Tampoco se deben utilizar detergentes químicos agresivos tales como spray para el horno o desmanchador.

► Limpiar inmediatamente cuando se rebalsa.
► Las suciedades ligeras se pueden eliminar con un trapo húmedo y detergente para vajilla.
► En caso de suciedades más intensas (machas de salsas, sopas, etc.), aplicar detergente con un trapo o esponja limpios sobre la superficie de vitrocerámica y eliminar frotando. Para ello respetar las instrucciones del fabricante de los detergentes.
► Costras de suciedad de leche rebalsada y de comida sin azúcar se pueden eliminar en estado caliente (¡no hirviendo!) y en estado frío. Adecuados para este fin el rasquetas de limpieza incluido. De ninguna manera se deben rascar las costras creadas con cuchillos dentados, algodón metálico o similares.

Cuando se use el raspador para vitrocerámica, presar atención de no pasar la cuchilla del rapador por la forma cóncava de la vitrocerámica → se puede dañar la superficie vitrocerámica.



► Eliminar las manchas de cal (coloración amarillenta) con cantidades mínimas de agentes disolventes de cal (p.ej. vinagre, jugo de limón, descalcificador). En caso de coloración más intensa dejar actuar el agente durante un tiempo prolongado. Luego limpiar con un trapo limpio húmedo.

Debido al tratamiento inadecuado durante la limpieza se puede dañar la decoración o la superficie de vitrocerámica. La superficie se torna más oscura en estas partes. Dichas manchas ya no se pueden eliminar con la limpieza.

Eliminar uno mismo los fallos

E

Qué hacer cuando ...

... una zona de cocción desprende olores molestos durante la primera puesta en funcionamiento

Causa posible	Reparación
■ Este es un fenómeno normal en aparatos nuevos de fábrica.	▶ Preocuparse de que haya buena ventilación del ambiente. ▶ El desprendimiento de olor termina después de las primeras horas de funcionamiento.

... el aparato no funciona y todos los indicadores están apagados

Causa posible	Reparación
■ El fusible o el fusible automático de la instalación del apartamento o de la casa está defectuoso.	▶ Cambiar el fusible. ▶ Volver a encender el fusible automático.
■ El fusible o el fusible automático salta varias veces.	▶ Comunicarse con el servicio al cliente.
■ Interrupción en el suministro de energía	▶ Verificar el suministro de energía.

... en indicadore aparece una

Causa posible	Reparación
■ Accionamiento continuo de uno o más botones.	▶ Retirar el objeto del botón y volver a pulsar el botón o apagar y encender.

... en indicadore **quedan los indicadores**

Causa posible	Reparación
■ La zona de cocción correspondiente o la pieza de potencia está defectuosa.	▶ Anotar el número del error. ▶ Comunicarse con el servicio al cliente.

... en el indicador aparece

Causa posible	Reparación
■ La vajilla de cocinar no es apta para la inducción.	▶ Solamente utilizar vajilla de cocinar adecuada para inducción.

... no se puede encender la placa de cocción

Causa posible	Reparación
■ El seguro para niños está encendido – en ambos indicadores se ilumina con .	▶ Apagar el seguro para niños – ver el párrafo de seguro para niños.

... se muestra el código de error **o**

Causa posible	Reparación
■ La electrónica se calienta demasiado debido a la ventilación insuficiente de la placa de cocción.	▶ Verificar la instalación de la placa de cocción teniendo en cuenta las instrucciones en el párrafo ventilación.

Eliminación

Embalaje

- El material de embalaje (cartón, lámina de plástico de PE e icopor EPS) está marcado y se tiene que enviar en lo posible en al reciclaje y desechar protegiendo el medio ambiente.

Desinstalación

- Desconectar el aparato de la red eléctrica. ¡En caso de aparatos instalados fijos lo debe realizar un electricista concesionario!

Seguridad

- Para evitar accidentes debido al uso inadecuado, especialmente por juego de niños, inutilizar el aparato.
- Desenchufar la clavija del tomacorriente o encargar a un electricista que desmonte el aparato. A continuación, hacer que en el aparato inservible, por ejemplo, cortando el cable de alimentación.

Eliminación

- El aparato usado no es basura sin valor. Con la eliminación adecuada se envían las materias primas al reciclaje.
- En la placa de identificación del aparato está impreso el símbolo . Indica que no está permitida la eliminación en la basura doméstica normal.
- La eliminación se tiene que realizar según las disposiciones locales para la eliminación de la basura.
  Dirigirse a las entidades competentes de la administración de su comunidad, al terreno de reciclaje local para basura doméstica o al distribuidor donde se adquirió este aparato para obtener mayor información acerca del tratamiento, procesamiento y reciclaje de este producto.

Servicio al cliente

E

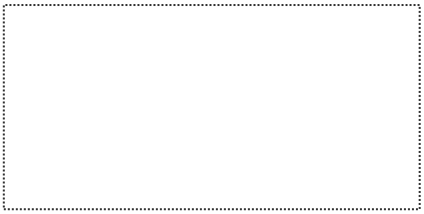
Si debido a un fallo en el funcionamiento o a un pedido se comunica con nosotros, mencionar siempre el número de fabricación (FD) o el modelo de los aparatos.

Estos datos se encuentran en la última página de este manual y en la placa de identificación de los aparatos.

Notizen / Notes / Notes / Notities / Note / Notas

Notizen / Notes / Notes / Notities / Note / Notas

Typschild Kochfeld
Type plate cooktop
Plaque signalétique de la zone de cuisson
Typeplaatje kookveld
Targhetta del tipo Piano di cottura
Placa de identificación de la placa de cocción



BORA Lüftungstechnik GmbH
Rosenheimer Str. 32
83064 Raubling
Germany
+49 (0)8035 / 907 240
+49 (0)8035 / 907 249
info@boragmbh.com
www.boragmbh.com

+800 7890 0987